

Rolovane lazanje



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za lazanje
- **1 glavica** crnog luka
- **500 gm** mlevenog mesa
- **200 ml** paradajz soka
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** origana

Za bešamel:

- **100 g** maslaca
- **3 kašike** brašna
- **500 ml** mleka

Još:

- **po želji** rendabi kackavalj

Priprema

Najpre napraviti bešamel: rastopiti maslac, dodati mu brašno i propržiti da porumeni. Zatim naliti mleko i kuvati dok ne postane gust krem.

Crni luk sitno iseckati i prodinstati na malo ulja, zatim mu dodati mleveno meso. Dinstati zajedno još neko vreme, pa dodati paradajz sok. Na kraju posoliti i dodati origano, pa skloniti sa vatre.

Svaku koru za lasanje potopiti u vrelu vodu da omekša. Zatim je premazati bešamelom, pa filom sa mesom. Svaku lasanju uviti kao palacinku.

Slagati jednu do druge u podmazanu vatrostalnu ciniju. Preostalim bešamelom preliteri lasanje po površini. Rernu ukljuciti na 200 stepeni, pa staviti da se lasanje zapeku oko 40 minuta.

Pred kraj, posuti sve rendanim kackavaljem i vratiti još kratko u rernu, tek da se kackavalj otopi.

Savet