

Lazanje (21)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testa za lasanje
- **1 glavic** crnog luka
- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **malo** aleve paprike
- **malo** origana
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malo** ulja

Za bešamel sos:

- **4 kašike** ulja
- **4 kašike** brašna
- **800 ml** mleka
- **po ukusu** soli

Još:

- **500 g** kackavalja

Priprema

Luk sitno naseckati, u šerpu sipati ulje dodati luk i dinstati 5 minuta zatim dodati meso i nastaviti dinstati još 5 minuta. Mesu dodati alevu, kuvani paradajz, so, biber i origano. Kuvati dok ne ispari voda.

U šerpu sipati ulje i brašno, upržiti brašno, ali paziti da ostane belo, dodati mleko i mešati da nebude grudvica, posoliti po ukusu. Ukoliko je previše gust bešamel dodati još mleka.

Sipati vodu u šerpu posoliti i jednu po jednu lentu bariti (10 sekundi). Kackavalj narendati. Uzeti tepsiju srednje velicine podmazati uljem poređati testeninu pa preko testa trecinu mesa preko mesa posuti sir i zaliti bešamelom. Ponavljati još dva puta isti postupak. Završiti sa testeninom pa je zaliti bešamelom i posuti sirom. Peci na 200°C dok ne porumeni.

Savet