

Lazanja bez glutena



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **570 g** bezgluteneskog brašna (mix)
- **6**jaja
- Beli fil:
- **1**neutralna pavlaka
- **1 veliku kašiku**bezgluteneskog brašna
- **1 šoljamleka**
- **2 kašikemaslaca**
- **3 kašikeulja**
- **300 g**samponjona
- biber
- so
- peršun
- bosiljak
- Crveni fil:
- **450 gm**levenog svinjskog mesa
- **1 velika glavica**crvenog luka
- ulje
- bosiljak
- so
- pelat
- kecap (blagi)
- **2 cene**abelog luka

Priprema

Priprema kora: U plasticni sud staviti 550 gr bezgluteneskog brašna i napraviti rupu u koju ubacujemo 6 jaja, potom rucno mešiti dok ne dobijemo glatko testo, ostalih 20g brašna posuti po radnoj površini i oklagijom razvuci testo (od ove kolicine izae oko 7 kora) nakon što se na krpu odvoje kore ostaviti ih 60 minuta da se suše. U meuvremenu pripremati crveni fil: u serpici propržiti sitno iseckan crveni luk i beli, dodati mu mleveno meso i dinstati dok meso ne bude gotovo, dodati mu zacine i paradajz potom u poseban sud izdinstati pecurke sa biberom i solju. Besamel praviti na maslacu i na ulju, na blagoj temperaturi dodavajuci brašno, mleko i neutral pavlaku. Postupak: u vatrostalni sud dno premazati sa malo pelata potom staviti koru koju je potrebno malo izbockati viljuškom, premazati bešamelom i staviti pecurke (polovinu mase) i posuti rendanim kackavaljem, potom staviti drugu koru pa staviti bešamel i crveni sos pa prekriti sledecom korom i sve tako dok se fil ne bude istrošio. Kada se sve završi poslednju koru premazati ostatkom crvenog fila, staviti bešamela i ubaciti da se pece na 180 C, pred kraj pecenja posuti po površini kackavalj i parmezan i pustiti da se sir istopi dok je lazanja vrua. Seci na kocke i služiti.

Savet