

Lazanje u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za lazanje
- (koje se ne kuvaju)

Fil:

- **1/2 kg** mlevenog juneceg mesa
- **160 g** ljubicastog luka
- **160 g** sveže paprike
- **100 g** paradajz pirea
- ulje

Sos:

- **100 g** maslaca
- **1 l** mleka
- **300 g** pavlake za kuvanje
- **220 g** paradajz pirea
- **120 g** brašna

Zacini za fil:

- **1 kašica** origana
- **1 kašica** kumina

- **1 kašicica**umbira
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**mešavine bibera
- **2 kašicice**suvog bilnog zacina

Zacini za sos:

- **1 kašicica**bibera sa korom limuna
- **2 kašicice**suvog bilnog zacina
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**miroije

... i još:

- **300 g**krupno izrendanog kackavalja (gauda)

Priprema

Fil: Sipati ulje u odgovarajuću posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati sitno iseckani ljubicasti luk. Luk propržiti da malo omekša. Zatim ubaciti papriku, iseckanu na kockice i mleveno meso. Promešati ("razbiti" meso viljuškom da bude zrnaste strukture) i dinstati, polupokriveno, 10-ak minuta. Dodati paradajz pire i sve navedene zacine za fil. Dobro promešati i dinstati dok ne ispari sva tečnost iz fila. Spremljeni fil skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Sos: U dublju posudu staviti maslac da se otopi. Na otopljeni maslac dodati 60 g brašna i mešati toliko da brašno upije masnocu. Ostatak brašna (60g) razmutiti u mleko i polako sipati u proprženo brašno, neprestano mešajući žicom za mucenje. Povremeno mešajući žicom pustiti da mleko provri. Tada dodati paradajz pire i pavlaku za kuvanje. Žicom mešati da se paradajz sjedini sa sosom. Na kraju dodati navedene zacine i dobro promešati. Kuvati sos dok ne dobije željenu gustinu. Probati da li treba dodati još šta od zacina i skloniti sa vatre.

Za pečenje lasanja ja sam koristila vatrostalnu posudu, zapremine 3 l. Posudu premazati uljem i na dno posude sipati jednu kutlaku sosa. Sos rasporediti po celoj površini. Zatim složiti red korica za lasanje - prelići ih sa dve kutlace sosa - preko rasporediti deo fila..., ponavljati postupak sve dok ima materijala, s tim da na kraju samo idu korice prelivene sosom i obilno posute izrendanim kackavaljem.

Vatrostalnu posudu staviti u hladnu rernu i rernu uključiti na 200 stepeni. Lasanje peći dok površina blago ne porumeni.

Pecene lasanje izvaditi iz rerne, prekriti alu folijom (ostaviti sa strane otvoreno, da može da izlazi para od jela) i ostaviti da se prohlade. Prohlaene lasanje iseci na krupne kocke i poslužiti.

Savet