

## *urece lazanje*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora** za lazanje
- **200 g** juneceg mlevenog mesa
- **300 g** cureceg mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cenbelog** luka
- **250 ml** pasiranog paradajza
- **po željiso**
- **malobibera**

### **Za bešamel sos:**

- **5 kašika** ulja
- **2 kašike** belog brašna
- **750 ml** mleka
- **1 cenbeliog** luka
- **po željiso**
- **malobibera**
- **1 kašika** parmezana

## **Priprema**

U tiganj izdinstati crni i beli luk. Zatim dodati junece i curece meso, i nastaviti sa dinstanjem, uz dolivanje vode. Zaciniti. Pred kraj dodati paradajz i dinstati dok ne ispari sva tecnost.

Za to vreme napraviti bešamel sos: u zagrejano ulje dodati izgnjecen beli luk, ubaciti 2 kašike brašna, mešati, skloniti sa vatre dodati mleka , mešati da se razbiju grudvice, vratiti na šporet i dodavati mleko. Smesa mora da bude kao jogurt. I na kraju dodati parmezan.

Kada su obe smese gotove, praviti lasanje. U ciniju stavite lasanje, preko smesa od mesa, pa bešamel sos. Pa preko opet kore lasanje, onda smesa od mesa pa bešamel sos. Postupak ponavljati do kraja.

Lasanje završite korama, prelijete bešamel sos. I peci u predhodno zagrejanom rerni 40 minuta na 180 stepeni. Pri kraju prekriti ih izrendanim kackavaljem.

## **Savet**

Služiti uz jogurt. Prijatno