

Lazanje s mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 listova**kora za lazanje velicine 16x8 cm
- **1 kašika**putera za podmazivanje posude
- **100 g**tvrdog žutog sira ili parmezana

Nadev od mesa

- **300 g**juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **4 kašika**maslinovog ulja
- **300 ml**paradajz pelata
- **komad**icelera
- **1/2 š**argarepe
- **1/2 kašice**soli
- **1/4 kašice**bibera
- **1/4 kašice**muškarnog oraha

Bešamel sos:

- **20 g**putera
- **1 vršna kašika**mekog brašna
- **350-400 ml**mleka
- **1/2 kašice**soli

- 1/4 kašicemuškarnog oraha

Priprema

Navedene mere su za posudu dimenzija 18(21) x 12(15) x 6 cm, ili za 2 - 4 osobe, u zavisnosti od toga da li su lazanje predjelo ili glavno jelo. Priprema sosa bolonjez: Ukoliko sami meljemo meso, a to nije nikakav problem u vreme copera i elektricne mašine, prvo cemo komad juneceg buta isprati pod hladnom vodom, posušiti salvetom, a zatim ocistiti od žilica i masnoce. Iseci meso na sitne komade i samleti. Za ovo nam je potrebno 5 minuta, a dobili smo meso koje je higijenski i kvalitetom nadmašilo ono koje nam je mesar pripremio. Ocistiti i isprati pod vodom crni luk, celer i šargarepu. Luk sitno iseci, a celer i šargarepu sitno izrendisati. U dubljoj šerpi zagrejati na tihoj vatri maslinovo ulje. Vrlo je važno da vatra sve vreme kuvanja bude tiha, pa taj podatak u daljem tekstu necu pominjati. Dodati crni luk, pa ga dinstati dok ne omekša. Dodati mleveno meso. Dodati izrendisanu šargarepu i celer. Dinstati desetak minuta, dok ne ispari tecnost koju ce pustiti meso i povrce. Možemo koristiti zaledjene kockice celera i šargarepe, u tom slucaju na luku cemo prvo prodinstati povrce, a zatim dodati mleveno meso. Dodati paradajz pelat, ili gusti sok od paradajza kome smo dodali jedan, dva, oguljena i iseckana sveža paradajza. Kuvati dva sata u polupokrivenoj šerpi. Ako je potrebno smanjiti vatru još malo. Posoliti, pobiberiti, dodati izrendisan muškarni orah. U toku dugog kuvanja sosa dolivati po malo tople vode da bi se održalo vreme kuvanja. Sos bi trebalo da bude socan na kraju kuvanja, nikako upržen i suv, ali ni tecan. Sos možemo pripremiti dan ranije i cuvati u frižideru do dalje upotrebe. To ce nam uveliko skratiti vreme koje je potrebno za pripremu lazanje.

Priprema bešamel sosa: Smlaciti mleko. U šerpici na tihoj vatri otopiti i zagrejati puter, pa dodati brašno i mešajuci pržiti nekoliko minuta. S obzirom da je šerpica na tihoj vatri, brašno neće izgoreti. Dodavati po malo mleka, stalno mešajuci. Smesa ce se zgušnjavati i kad bude nešto gušća nego što je testo za palacinke, stati sa dodavanjem mleka. Posoliti i dodati muškarni orah. Ukoliko su se formirale grudvice odmah procediti dok je sos razredjen, jer ce se hladjenjem zgušnjavati. Ako bude bilo potrebno, razrediti ga s ostatkom mleka. Proveriti da li je sos dovoljno slan.

Slaganje lazanje: Izrendisati, krupno ili sitno, tvrdi žuti sir ili parmezan. Prema velicini posude u kojoj cemo peci lazanje odrediti koliko ce biti listova u svakom redu. U mojoj posudi to je 1.5 list. Za 5 redova to je 7.5 listova. U šerpi koja je malo veca od listova za lazanju, zagrejati vodu do kljucanja i posoliti je s pola kašice soli. Stavljati 2 po 2 lista i kuvati oko 5 minuta uz okretanje. Iako na ambalaži stoji da se koristi suva testenina, pokazalo se boljim kad su listovi delimicno skuvani i savitljivi, pa ce manje da se gužvaju i krive tokom pecenja. Prokuvane listove redjati na vecu ravnu površinu bez preklapanja - da se kore ne bi zalepile izmedju sebe, ili ih stavljati u posudu s hladnom vodom. Kore kuvati neposredno pred slaganje lazanje. Ako su kore sveže, poput odlicnih domacih Durum Fresh kora za lazanje, kuvanje nije potrebno. Prema broju redova, odnosno slojeva, podeliti nadev od mesa i bešamel sos, s tim da na vrhu i izmedju listova budu oba sosa, a na dnu samo bešamel. Ostaviti najmanje 1 cm prostora izmedju lazanje i gornje ivice posude. Ukljuciti rernu da se greje na 175° C. Premazati uljem ili puterom posudu u kojoj cemo peci lazanje. Na dno posude sipati bešamel sos, tek toliko da pokrije dno. Listove lazanje složiti u jednom redu s blagim preklapanjem, pa ako je potrebno iskrojiti listove da bi odgovarali velicini posude. Preko kore rasporediti nadev od mesa, a preko mesa prošarati bešamel sosom. Posuti izrendisan žuti sir. Staviti drugi red listova i odozgo lagano pritisnuti rukom. Preko kore rasporediti nadev od mesa, zatim bešamel sos, pa izrendisani žuti sir. Istim redosledom doci do vrha, pa i sam vrh prekriti na isti nacin. Zbog eventualnog prskanja tokom pecenja, staviti posudu s lazanjem na veci pleh i u zagrejanu rernu. Peci oko 30 minuta, a da bi se stranice lazanje fino zapekle, ako je potrebno, produžiti vreme neki minut. U toku druge polovine pecenja ovlaš prekriti posudu alu-folijom. Ostaviti lazanju da se prohladi pre

serviranja, jer ce se lepše seci kad slojevi ne budu sasvim rastopljeni i klizavi.

Savet

Trud koji e se itekako isplatiti :) Lazanje su klasino "primo piatto" iz italijanske gastronomske tradicije, jelo koje je rasprostranjeno i cenjeno širom sveta, a pogodno je za varijacije od klasine mesne - pa do šarenih povrtnih kombinacija koje se brže pripremaju i ne zaostaju svojim ukusom. Lazanje su ekonomino jelo, savršeno za porodini ruak ili veeru.