

Lazanje sa domaćim testom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo za lazanje:

- **300** g brašna
- **3** jajeta
- **1** kašika maslinovog ulja
- **1/2** kašica cesoli

Crveni sos:

- **500** g mešanog mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **3** cenabeg log luka
- **100** g šampinjona
- **2** konzerve paradajz pelata
- **1** kašika koncentrovanog paradajza
- **1** kašica bobiljka
- **1** kocka govee supe
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Bešamel (beli sos):

- **50** g maslaca
- **4** kašike brašna
- **500** ml mleka

- **1 kašicu** muskatnog orašcica
- so
- biber

Sirevi:

- **200 g** cedar
- **250 g** micarella
- **100 g** parmezan

Priprema

Prosejati brašno, dodati jaja i so i dobro umesiti sa malo maslinovog ulja. Uviti u foliju i ostaviti u frižideru da odstoji pola sata. Pred pripremu dobro rastanjiti na trake dužine kao dublja tepsi za pecenje.

Propržiti crni luk, kad postane staklast dodati beli luk i pecurke (samo šešire). Kada voda dovoljno ispari dodati mleveno mešano meso i propržiti. Dodati 2 konzerve paradajza i malo koncentrata paradajza iz tube. Ubaciti jednu kocku za supu (bujon). Zaciniti bosiljkom suvim zacinima, so i biber po želji. Ostaviti da se prohladi.

Zagrejati maslac i kad se istopi dodati brašno i propržiti. Postepeno dodavati zagrejano mleko i neprestano mešati. Zaciniti sa muskatnim orašcicem, so i biber. Mešati dok ne krene da se zgusnjava. Ostaviti da se prohladi.

Sireve narendati za posipanje meu slojevima. edar i parmezan na sitnijem rendetu, a mocarlu na krupnijem.

Podmazati dublju tepsi sa uljem i brašnom i nareati prvi sloj svežih kora. Odozgo prektiti sa crvenim sosom, preko premazati bešamel i cedar i mocarelou odozgo. Sledeći sloj ponoviti isto. Reati dok se ne istrosi spremljena kolicina. Za gornji sloj ostaviti bešamel, cedar i parmezan. Peci u zagrejanoj rerni oko 40 minuta na 180 C dok ne porumeni gornji sloj.

Savet

Tepsija za ovu kolicinu je 36 x 28 x 6 cm. Za dobro razvueno testo na mašinici za rezance dobije se oko 4 sloja, pa tako i predvideti da se slojevi rasporede.