

Lazanje sa domacim testom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo za lasanje:

- **300 g** brašna
- **3** jajeta
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 kašice** soli

Crveni sos:

- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **100 g** šampinjona
- **2 konzerve** paradajz pelata
- **1 kašika** koncentrovanog paradajza
- **1 kašica** bosiljka
- **1 kocka** goveđe supe
- so
- biber
- suvi biljni zacini

Bešamel (beli sos):

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

- **1 kašicica** muskatnog oraščica
- so
- biber

Sirevi:

- **200 g** cedar
- **250 g** mocarella
- **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 tepsija za pečenje.

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 oraščicem, so i biber. Mešati dok ne krene da se zgusnjava. Ostaviti da se prohladi.

Sireve narendati za posipanje među slojevima. Cedar i parmezan na sitnijem rendetu, a mocarlu na krupnijem.

Podmazati dublju tepsiju sa uljem i brašnom i naređati prvi sloj svežih kora. Odozgo prekriti sa crvenim sosom, preko premazati bešamel i cedar i mocarelu odozgo. Sledeci sloj ponoviti isto. Ređati dok se ne istrosi spremljena kolicina. Za gornji sloj ostaviti bešamel, cedar i parmezan. Peci u zagrejanjoj 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 razvuđeno testo na mašinici za rezance dobije se oko 4 sloja, pa tako i predvideti da se slojevi rasporede.