

Milanska lasanja



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa
- 500 g kobasica
- 1 glavica crnog luka
- maslinovo ulje
- 500 g slanog sitnog sira
- 500 g mozzarele
- 1 l paradajza tecnog
- 2 jajeta
- buttoni kore za lasanju
- so
- biber
- beli luk u prahu

Priprema

Izdinstati luk u malo maslinovog ulja. Dodati meso i kobasice. E sad, ja ne stavljam kobasice 500 g, vec 200 g, znaci vrlo malo, jer moja deca ne vole taj ukus. Ukupno onda stavim 800 g mlevenog i malo kobasica.

Kada se dobro prodinsta, dodati paradajz, ja stavljam tomatino i kuvati dok masa ne bude zgusnuta. Sitni sir pomešati sa 2 jajeta.

U vatrostalnu posudu, malo na dno staviti nadeva sa mesom i paradajzom, pa koru za lasanju, pa opet sos. Premazati sa sitnim sirom, staviti koru, pa smesu od mesa, pa narendanu mozzarelu, zatim opet koru, preliteri je sa mesom i narendati mozzarelu. Posudu prekrijti alu-folijom i tako peci.