

## Lazanje (22)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovan**jeslanih rozen kora
- **300 g**kackavalja
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**zacina
- **1 l**soka od paradajza
- **2 ravne kašike**šecera
- **maloo**rigana
- **maloulja**
- **250 ml**vode

## Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti mleveno meso. Posoliti i mešati dok meso ne promeni boju, dok ne potamni. Usuti vodu i dinstati oko 15 minuta na umerenoj temperaturi.

Usuti sok od paradajza i dodati šecer.

Kuvati još oko 15 minuta. Pred kraj kuvanja dodati zacin i origano. Skloniti sa ringle.

Kackavalj izrendati.

U pleh staviti rozen koru.

Sipati kutlacu dve fila.

Zatim staviti malo kackavalja.

Preko staviti drugu koru, opet fil pa kackavalj... preko poslednje kore staviti fil, a malo kackavalja ostaviti.

Peci 15 minuta u rerni zagrejanj na 200 C. Izvaditi iz rerne, staviti kackavalj i vratiti u rernu.

Peci još desetak minuta.

Prohladiti, iseci i poslužiti.

Prijatno!

**Savet**