

Lazanje (23)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za lazanje
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** azacinske mlevene paprike
- **3 kašike** paradajz pirea
- **1 mala kašika** origana
- **3 kašike** vode
- **3 kašike** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi začini

Bešamel sos:

- **3 pune kašike** brašna
- **50 g** putera
- **500 ml** mleka
- **3 kašike** ulja
- **200 ml** neutralne pavlake

Ostalo

- 250 g kackavalja
- ili nekog drugog sira (trapist, edamer....)

Priprema

U lonac staviti vodu da provri pa spustiti kore za lazanje 2-3 minuta da se probare. Izvaditi i iscediti.

Iseckati crni luk pa staviti na ulju da se malo prodinsta. Kad luk omekša dodati meso, so, biber, suvi zacin, origano, zacinsku mlevenu papriku, paradajz pire, dve tri kašike vode. Dinstati oko desetak minuta pa skloniti sa vatre. U šerpu staviti puter i ulje. Kada se puter otopi dodati brašno. Upržiti malo, naliti mlekom i pomešati. Kada pocne da se zgušnjava dodati neutralnu pavlaku. Sve lepo izmešati i ostaviti da se kuva desetak minuta. Mešati da ne zagori. Sos treba da je malo redji (ako je potrebno dodati jos malo mleka).

Namastiti tepsiju pa staviti red testenina, red mesa pa red sosa i preko sosa narendani sir. Postupak ponoviti jos 2 do 3 puta. Na kraju odgore narendati sir i staviti da se pece na 200 stepeni oko 30 minuta,

Kad je gotovo iskljuciti rernu izvaditi lazanje posuti još malo sira i vratiti u još vrucu rernu samo dok se sir istopi.

Savet

Ja sam ovaj put pravila u pola mere.