

Lazzanje



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za lazanje
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni začini

Bešamel:

- **100 g** margarina
- **4 kašike** ulja
- **4 kašike** brašna
- **600 ml** mleka

Ostalo:

- **200 g** kečapa
- **500 g** kackavalja

Priprema

Meso izdinstamo sa zacinima i crnim lukom zacinimo i na kraju dodamo kuvani paradajz.

Skuvamo testo za lasanje i reamo u podmazan pleh jedan sloj premazujemo bešamelom (otopimo margarin u ulju dodamo brašno i uz neprekidno mešanje dodajemo mleko dok se ne zgusne) pa razporedimo deo smese od mesa i narendamo malo kackavalja.

Postupak ponavljamo dok ne utrošimo namernice, a završavamo sa testo pa bešamel preko.

Premažemo kecapom i narendamo ostatak kackavalja. Pecemo na 180C oko 30 minuta secemo i spremne za poslužnje.

Savet

Lasanje je dosta kalorian tako da dugo drži sitost.