

## Lazanje (24)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za nadev sa mesom:

- **500 g** mlevene junetine
- **1** veka **glavicarnog** luka
- **4** **cenabelog** luka
- **malo** masti ili ulja
- **2** **dlsoka** od paradajza
- **4** **kašike** kecapa za picu i pastu
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** seckani peršun
- **po ukusu** origano

#### Za bešamel:

- **125 g** maslaca
- **4** **kašike** brašna
- **500 ml** mleka
- **1** **čaša (180g)** kisele pavlake
- **po ukusu** so
- **po ukusu** origano

#### Još:

- **500 g** kora za lazanje

- **300 g** kackavalja

## **Priprema**

Iseckati crni luk na kockice. Na malo masnoce upržiti crni luk. Dodati mleveno meso i kratko upržiti. Kad meso pusti svoj sok dodati zacinei i seckani beli luk (zacine prilagodite po sopstvenom ukusu).

Izmešati i naliti sok od paradajza i dodati kecap. Nastaviti sa dinstanjem jos oko 10 minuta.

Priprema bešamela: Na blagoj temperaturi otopiti maslac. Kad se ugreje dodati brašno i kratko propržiti. Vodeci racuna da brašno ne zagori.

Naliti mleko dodati so i origano i uz stalno mešanje ukvati bešamel sos.

Vrucem sosu dodati pavlaku. Izmešati i ostaviti sa strane.

Pripremiti sastojke za filovanje lazanja. Podelite kore, fil i bešamel sos. Kackavalj izrendati.

Na pek papiru poredjati kore za lazanje. Preko kora posuti fil sa mesom.

Preko mesa posuti bešamel sos.

Preko bešamel sosa posuti narendan kackavalj.

Tako nastaviti sa slaganjem (kore, meso, bešamel, kackavalj) dok se ne utroši materija.

Lazanje peci na 200 C oko 30 minuta dok fino ne požute.

Prohladjene lazanje seci na kocke i poslužiti uz salatu, kecap ili neki drugi dodatak po sopstvenom izboru.

## **Savet**

Veoma su ukusne.