

Lazanje (24)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za nadev sa mesom:

- **500** gmlevene junetine
- **1** veca glavicacrнog luka
- **4** cenabelog luka
- **malo** masti ili ulja
- **2** dlsoke od paradajza
- **4** kašike kecapa za picu i pastu
- **po ukususo**
- **po ukususuv** biljni zacin
- **po ukusubiber**
- **po ukususeckani** peršun
- **po ukusuorigano**

Za bešamel:

- **125** gmaslaca
- **4** kašike brašna
- **500** mlmleka
- **1** caša (**180g**)kisele pavlake
- **po ukususo**
- **po ukusuorigano**

Još:

- **500** gkora 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 zacine i seckani beli luk (zocene 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. Vodeći 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.

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

Savet

Veoma su ukusne.