

Lazanje (25)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (300 g)** lazanja
- **500 g** juneceg mlevenog mesa
- **1 konzerva (240 g)** paradajz pelata
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **80 ml** ulja

Bešamel sos:

- **50 g** maslaca
- **50 g** brašna
- **700 ml** mleka
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina

Za posipanje:

- **200 g** kackavalja (edamer, trapist...)

Priprema

U odgovarajuću posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti sitno iseckani crni luk. Malo ga propržiti (oko 2 minuta), pa dodati mleveno meso. Mleveno meso viljuškom razdvojiti da se dobije zrnasta

struktura. Luk i meso dinstati 2-3 minuta. Zatim ubaciti paradajz pelat (prethodno iseckan). Posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom. Dobro promešati i na tihoj vatri krckati dok sva tecnost ne ispari.

Priprema bešamel sosa: U odgovarajucu posudu staviti maslac da se rastopi. Dodati brašno, promešati i pržiti jedam minut. Polako naliti sa toplim mlekom, neprestano mešajuci žicom za mucenje. Posuti suvim biljnim zacinom i kuvati dok se smesa ne zgusne.

Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni. Listove za lazanje podeliti da se dobiju cetiri reda. Dublju posudu u kojoj ce se lazanje peci (ja sam koristila vatrostralnu posudu) premazati maslacem. Na dno posude sipati 3 kašike bešamel sosa. Zatim staviti jedan red listova lazanja (meni je trebalo u svakom redu po cetiri lista lazanja), sstaviti deo mesnog fila, zatim deo bešamel sosa, pa malo narendanog kackavalja. Isti postupak ponoviti još tri puta. Zadnji sloj prekriti vecom kolicinom mesnog fila i bešamel sosa, posuti rendanim kackavaljem i po celoj površini staviti po malo iseckanog maslaca.

U zagrejanoj rerni peci ih na 200 stepeni 30 minuta.

Savet