

Lazanja s bolonjeze sosom



Sastojci

Za 4 osobe:

- 500 g testa za lazanje (durum testenina se ne kuva)
- 150 g kackavalja

Bešamel sos:

- 100 g brašna
- oko 40 ml ulja
- 150 g kackavalja
- po ukusu soli
- 500 ml mleka

Za bolonjeza sos:

- 2 glavice crnog luka
- 400 ml soka od paradajza
- 400 ml paradajz pirea
- 100 ml crnog vina
- 1 kašičica bibera
- 1 kašičica bosiljka
- 1 kašičica origano
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 1 kašičica ruzmarina
- po ukusu soli
- 50 ml ulja
- 800 g mlevenog mesa (junetina ili svinjetina)

Priprema

Bešamel: Zagrijati ulje, dodajte brašno, mešajući da malo porumeni, dodajte ugrejano mleko, uz brzo mešanje da se ne bi stvarale grudvice. Ako ih ipak bude, umutite mikserom. Posolite i dodajte kackavalj.

Bolonjeza sos: Zagrijati ulje, dodajte sitno isecen luk, kad dobije staklast izgled dodajte meso i kratko dinstajte, sipajte sok od paradajza i vino. Kada provri dodajte so, biber i ostale zacine.

Nakon 10 minuta dodajte paradajz pire, kuvajte još 15-ak minuta.

Vatrostalnu posudu premazati uljem ili s malo margarina, redjati testo, bešamel, bolonjez sos, testo, dok ima materijala, na površinskom sloju je besamel.

Peci na 220 C 45 minuta.

Kada je gotovo posuti rendanim kackavaljem, vratiti u pecnicu da se sir istopi.

Prvih 30 minuta pečenja koristiti alu-foliju.