

Lazanje sa puno povrca



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za lazanje
- **2 glavice** crnog luka
- **2-3** paprike
- **1** rendana šargarepa
- **1** paradajz
- **500-600 g** mlevenog mesa
- **150 g** zelja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi** ulja

Još:

- **50 g** maslaca
- **2 kašike** brašna
- **2-3 dl** kisele pavlake
- **5 dl** mleka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **200 g** rendane gaude

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk, a zatim mu dodati rendanu šargarepu. Kratko propržiti, pa dodati sitno

seckanu papriku, zelje i oljušten sitno seckani paradajz. Dodati mleveno meso. Dinstati desetak minuta, pa dodati so i biber. Dobro izmešati.

Za bešamel otopiti maslac, pa na njemu propržiti brašno. Izmešati, pa u mlazu uz stalno mešanje dodavati mleko. Na kraju umešati i kiselu pavlaku. Po ukusu posoliti i pobiberiti. Ostaviti na laganoj vatri da prokrcka još oko pet minuta.

Keramicki pekac podmazati, pa reati naizmenicno lazanje, zatim smesu sa mesom i povrćem, bešamel, malo rendane gaude. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši, s tim što na kraju treba da bude red lazanja preliiven bešamelom i obilno posut rendanom gaudom.

Lazanje peci na 200 stepeni oko pola sata, a zatim smanjiti temperaturu na 180 i peci još 15-20 minuta.

Savet