

## *Lazanje sa mlevenim mesom i šampinjonima*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 l mleka
- 1 l kuvanog paradajza
- 500 g šampinjona
- 300 g kackavalja
- 500 g mlevenog juneceg mesa
- 500 g tankih kora za lasanje
- 3-4 kašike brašna
- 3 cena belog luka
- 2 lovorova lista
- seckani peršunov list
- origano
- malo ulja
- zacin po ukusu
- malo ulja

### **Priprema**

1. fil: Skuvati bešamel sos od malo ulja, brašna i litre mleka i dodati 500 g iseckanih šampinjona. kada se skuva i kad se skloni sa vatre, dodati 150 g rendanog kackavalja i mešati dok se kackavalj ne istopi

2. fil: 500 g mlevenog mesa dinstati na malo ulja, kad promeni boju dodati 6 dl kuvanog paradajza, 3 cena sitno iseckanog belog luka, 2 lovorova lista, seckanog peršuna i origana po ukusu i ostaviti da se krcka 15-20 minuta (ne treba da ukuva skroz paradajz, nego da ostane i safta), (soli i zacina po ukusu u oba fila).

Ja licno koristim samo zacin.

Nauljiti dublji pleh sa svih strana, redjati: kore + pola bešamela + kore +fil sa mesom + kore + druga polovina bešamela + kore od gore preliti sa 4 dl kuvanog paradajza i 150 g rendanog kackavalja.

Peci na 250 C minimum pola sata.