

Gurmanske lazanje



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 400 g brašna T-400 oštro

Nadev:

- 500 g mlevenog mesa
- 400 g šampinjona
- 300 g dimljene slaninice
- 2 glavice crnog luka
- po ukusu mleveni crni biber
- po ukusu
- po ukusu suvi biljni začini
- po ukusu origano

Bešamel sos:

- 1 dl ulja
- 3 kašike brašna
- 500 ml pavlake za kuvanje ili mleka

I još:

- 500 g sremskog kackavalja

- 400 mlkecapa

Priprema

Priprema testa, umesimo testo cvršće strukture od jaja i brašna bappravimo valjak i secemo na komade.

Uvaljamo u brašno i mašinom za rastezanje testa ili oklagijom raztanjimo na debljinu oko 0.5 cm.

Ostavimo malo da se prosuši 15 minuta secemo na pola i kuvamo u posoljenoj vodi kome smo dodali par kapi ulja 2-3 minuta procedimo.

Usitnjeni luk i slaninicu seckanu na kockice blago propržimo.

Dodamo mleveno meso i na listice secene šampinjone zacinimo po ukusu nalijemo malo vode dodamo malo kecapa i dinstamo dok tecnost izpari.

Na ulju blago propržimo brašno i balijemo sa pavlakom za kuvanje uz neprekidno mešanje kuvano na blsgoj vatri dok ne dobijemo željenu gustinu (treba da bude tecna od ptilike gustina testa za palacinke).

Podmažemo dno tepsije redjamo testo prenažemo bešamelom pa razporedimo gel od mesa.

Prošaramo blago kecapom i narendamo kackavalj.

Ovaj postupak ponavljamo dok ne utrošimo sav materijal završavamo sa testo bešamel kecap kackavalj znaci na gornji sloj ne ide nadev od mesa.

Pecemo na 200C oko 30 minuta dok lepo porumeni.

Savet

Pre služenja ostavimo da se blago prohladi da se nebi razpadalo (da se kakavalj malo stegne).