

Koktel lazanja zalogajcici



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **100 g (8 kom)** suvih kora za lazanje
- malomaslinovog ulja
- **200 g** punomasnog polutvrdog sira
- krupno rendanog
- **100 g** punomasnog polutvrdog sira
- sitno rendanog
- **12 kom** maslina
- **12 kom** korpica za mafine

Za nadev od mesa:

- **200 g** mlevenog juneceg mesa
- malosoli
- malobibera mlevenog
- malomaslinovog ulja

Za bešamel umak:

- **25 g** margarina
- **1 kašika** brašna
- malosoli
- malobibera mlevenog
- malomlevenog muškatnog oraščica
- **200 ml** mleka

- malomešavine mediteranskog zacinskog bilja

Za paradajz pastu:

- **100 g**paradajz pirea
- **2 kašikem**aslinovog ulja
- malomešavine mediteranskog zacinskog bilja
- maloljute sudžuk paprike

Priprema

U širu šerpu staviti vodu sa malo soli i staviti na vatru da voda provri. U vrelu vodu stavljati jednu po jednu suvu koru za lazanje (jednu po jednu zato da se ne bi slepile) i kuvati oko 3 minute.

im je jedna kora kuvana odmah staviti drugu koru i ponoviti postupak dok se sve kore ne utroše. Kako se koja kora skuva odmah vaditi krugove promera 5 cm. (od jedne kore sam uspela izvuci tri kruga).

Izrezane krugove slagati ma ravnu površinu jednog pored drugog. Kuvanje kora traje 24 minute. Priprema paradajz pastu: U jednoj posudici dobro izmešati paradajz pire, maslinovo ulje, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i ljute sudžuk paprike.

Priprema nadeva od mesa: Na malo maslinovog ulja propržiti mleveno meso te mu dodati so i mleveni biber.

Priprema bešamel umaka: U jednoj posudici pripremiti mešavinu zacina: malo soli, malo mešavine mediteranskog zacinskog bilja, malo bibera mlevenog i malo mlevenog muškatnog oraščica te toj mešavini dodati 1 kašiku brašna i promešati.

U tiganju otopiti margarin, dodati brašno sa zacinima i kratko propržiti te polagano uz stalno mešanje dodavati mleko uz stalno mešanje da se ne stvore grudvice i kratko prokuvajte. Bešamel ne sme da bude gust.

Tako pripremljen bešamel dodati proprženom mlevenom mesu i dobro promešajte. Izrendajte sir. Pripremite kalup za mafine.

etkicom podmažite modle sa maslinovim uljem i u svaki modl stavite po jednu korpicu za mafine, te po jedno izrezano testo. Na testo stavite malo krupno izrendanog sira, pa po jednu kašicicu mesa sa bešamelom i na kraju po jedna najmanja kašicica paradajz paste.

Poklopite sa preostalih 12 krugova testa i opet na testo krupno rendan sir, meso sa bešamelom, paradajz pasta. Na vrh stavite sitno rendani sir i po jednu maslinu.

Rernu zagrejte na 180 stepeni. Kalup za mafine sa koktel lazanja zalogajcicima stavite peci u vrelu rernu i pecite 20 minuta.

Možete poslužiti kao toplo ili hladno predjelo. Od ove kolicine namirnica dobije se 12 komada.

Savet

Nedavno sam u prodavnici naišla na sirove kore za lazanju u kutiji od 500 g i naravno kupila sam ih. Na internetu sam naišla na prelepi recept za koktel lazanja zalogajie i odluila sam da se oprobam u izradi istih. Recept sam prilagodila dostupnim namirnicama i malo eksperimentirala i na moju sreću od prve sam dobila veoma ukusne zalogajie.