

Lazanje sa topljenim sirom i mocarelom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** svežih lazanja
- **300 g** mlevenog juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **1,5 dl** soka paradajza
- **1/2 kašičice** origana
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **maloulja**
- **oko 1/2 l** bešamel sosa
- **1 dl** pavlake za kuvanje
- **6 listića** topljenog sira
- **150 g** grendane mocarele

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani luk, meso i rendanu šargarepu. Kad meso promeni boju dodati paradajz i pola dl vode kao i začine. Ostaviti da krcka petnaestak minuta da uvri veći deo tečnosti.

Dok se krcka meso napraviti bešamel sos od 1/2 l mleka. Recept sam objavila ranije.

Kad je sve gotovo slagatibovim redom: u podmazanu ciniju na dno rasporediti malo bešamel sosa, a po njima lazanje. Kako sam kupila sveže nisu se morale prethodno kuvati. Na lazanje sipati deo sosa sa mesom, a po njemu nacepkati dva tri lista topljenog sira i malo mocarele.

Tako reati dok ima materijala. Na kraju premazati gornji sloj ostatkom bešamel sosa.

Peci lazanje na 200'C oko 35 minuta tj. dok ne porumene.

Pecene lazanje izvaditi iz rerne i premazati sa 1dl pavlake za kuvanje i posuti ostatkom mocarele.

Lazanje ne vracati u rernu jer ce se sir i pavlaka lepo stopiti jedno sa drugim i rastopiti.

Ostaviti da malo odstoje i prohlade se.

Prohlaene lazanje seci na željenu parcad i služiti.

Prvi put sam ovako premazala gotove lazanje sa pavlakom i to ih je uz rastopljenu mocarelu cinilo veoma socnim.

Savet

Lazanje esto mesim sama ovaj put sam kupila sveže (italijanske) i bile su jako dobre.