Lazanja (4)

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**testa za lazanju
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **300 ml**paradajz sosa
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **300 g**rendanog kackavalja

Bešamel:

- **500 ml**mleka
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika**maslaca
- **1/4 kašicice**soli

Priprema

Odmah da napomenem da sam koristila suve lostove za lazanju koje prethodno ne treba kuvati.

Luk ocistiti, sitno iseckati i na kašiki maslaca propržiti da omekša. Dodati mleveno meso i nastaviti prženje desetak minuta. Na kraju umešati paradajz sos i zaciniti po ukusu.

Za bešamel propržiti brašno na maslacu i dodati hladno mleko, mešajuci žicom da se ne bi stvorile grudvice. Kad se smesa zgusne, posoliti i skloniti sa ringle.

Uzeti vatrostalnu posudu za pecenje i podmazati. Dno tanko premazati bešamelom, pa poreati listove testa za lazanju. Preliti mesom, zatim bešamelom i preko posuti rendanim kackavaljem. Postupak konavljati dok se sastojci ne utroše. Poslednji sloj treba da bude kackavalj. Staviti posudu u rernu na 200°C, oko 20 minuta.

Savet

Veoma zasitno i sono jelo.