

Dušicina lasanja



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za lasanje
- 1/2 kg mlevenog svinjskog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 200 g šampinjona
- origano
- so
- biber
- kecap
- 300 g pivnickog sira
- 1 dl ulja
- 3 kašike brašna
- 0,75 dl mleka

Priprema

Upržiti luk, dodati mleveno meso, zaciniti, zatim dodati iseckane šampinjone.

Upržiti brašno na malo ulja, dodati mleko, so i biber-bešamel sos.

Redjati kore, mazati bešamel sosom, staviti pripremljeno meso, pivnicki sir (krupno narendan), kecap i tako dok se ne utroši sav fil i kore.

Odozgo koru premazati sa bešamel sosom i narendanim sirom.

Peci u zagrejanj rerno oko 40 minuta na 200 stepeni.