Rolovana lazanja

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-7**vecih palacinki
- **1**kisela pavlaka
- **100 ml**krem sira
- **500 g**mlevenog mesa
- **300 g**kackavalja
- **250 ml**paradajz soka
- **2 kašike**kecapa
- **1/2 kašicice**origana
- **1/2 kašicice**bosiljka
- **1/2 kašicice**belog luka u granulama
- **1/2 kašicice**majorana
- **2 glavice**crnog luka
- **po ukusu**so

Bešamel:

- **100 g**margarina
- **400 ml**mleka
- **2 kašike**brašna

Priprema

Luk sitno iseckati i staviti ga da se dinsta, nakon što se kristalizuje staviti meso i nastaviti sa dinstanjem. Kada

meso promeni boju, dodati zacine i kecap, dinstati još nekoliko minuta potom doliti kuvani paradajz (100 ml). Kada meso upije paradajz i ispari sva tecnost skloniti sa vatre.

Ispržiti 6-7 vecih palacinki. Na palacinku naneti malo krem sira pomešanog sa 1/2 pavlake, meso i narendani kackavalj pa zaviti palacinku. Tako uraditi i sa preostalim palacinkama. (Isto se može raditi i sa korama za lazanju s' tim da je njih potrebno kratko blansirati u kljucaloj vodi radi lakšeg savijanja). Dno pleha premazati sa malo bešamel sosa (mleko, brašno i margarin) pa nareati palacinke. Preliti palacinke sa preostalim bešamelom u koji malo dodamo kuvani paradajz i po površini narendati kackavalj. Lazanju staviti u rernu zagrejanu na 180 C na nekih 15-tak minuta.

Dno pleha premazati sa malo besamel sosa (mleko, brašno i margarin) pa naredjati palacinke. Preliti palacinke sa preostalim bešamelom u koji dodamo preostalih 150 ml kuvanog paradajza i ostatak kisele pavlake i po površini narendati kackavalj. Lazanju staviti u rernu zagrejanu na 180 C na nekih 20-25 minuta.

Savet

Palainke sam pekla u velikom tiganju, a mogu se pei i u manjem standardnom s' tim što ih je onda potrebno više oko 10-tak manjih za ovu meru materijala.