

Mleveno meso sa lazanjama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** mlevenog juneceg mesa
- **2 kašike** iseckanog peršuna
- **1 kašik** paradajz pirea
- **2** jajeta
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **60 g** prezli

Ostalo:

- **4 list** kuvanih lazanja
- **400 g** krem sira
- mleveni biber
- so
- rendani muskatni orašćic
- **6 list** kackavalja

Preliv:

- **3 kašike** ulja
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **1 kašika** šecera
- **30 ml** balzamiko sirceta

- **1 kašik** paradajz pirea
- **400 ml** pasiranog paradajza
- so
- mleveni biber

Priprema

U vanglicu staviti mleveno meso, dodati iseckani peršun, paradajz pire, jaja, so, mleveni biber i prezle. Rukom dobro sjediniti sastojke i nastavite da "mesite" meso 2-3 minuta. Od pripremljenog mesa odvojiti jednu trecinu i ostaviti je na stranu. Ostatom mesa obložiti kalup, velicine 24cm x16cm x 6cm, dno i ivice. Ne brinite, bez problema ce te napraviti koru od mesa, sve pritiskajuci rukama.

Krem sir staviti u dublju posudu i viljuškom ga umutiti. Dodati mleveni biber, so i muskatni oraščic po ukusu. Krem sir podeliti na tri jednaka dela i poceti sa reanjem sastojaka. Preko kore od mesa staviti prvi list lazanja - premazati sa 1/3 krem sira - staviti preko dva listica kackavalja - ide drugi list lazanja - druga trecina krem sira - dva listica kackavalja - treci list lazanja - zadnji premaz sa krem sirom - dva listica kackavalja - zadnji list lazanja. Odvojeno meso rasporediti preko u gomilicama i rukom formirati koru. Dobro sastaviti ivice sa donjom korom mesa. Sve lepo utapkati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni 30 minuta (treba po površini da se uhvati blaga korica).

Preliv: Dok se meso pece spremite preliv. Ulje staviti u odgovarajucu posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani crni i beli luk i propržiti 1-2 minuta (uz mešanje, pazeci da vam ne zagori). Dodati šecer i balzamiko sirce. Nastaviti sa prženjem 3 minuta. Zatim dodati paradajz pire i pasirani paradajz. Promešati i kada smesa provri dodati so i mleveni biber po ukusu. Na srednjoj temperaturi kuvati preliv dok ne uvri jedna trecina smese.

Kalup sa mesom izvaditi iz rerne. Preko kalupa staviti odgovarajuci pleh i preokrenuti kalup, da meso ispadne u pleh. Meso u plehu prelići pripremljenim prelivom, sa svih strana, i preko posuti sa rendanim kackavaljem (možete da stavite i listice kackavalja, kolicina po želji). Vratiti u rernu na 200 stepeni 10-ak minuta.

Meso sa lazanjama ostaviti da se prohladi, pa ga iseci na kocke i poslužiti.

Savet