

Lazanje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testa za lazanje
- **300 g** tvrdog sira
- **500 g** mlevenog mesa
- 1tomatino
- osigano
- bosiljak
- so
- biber
- ulje
- margarin
- mleko
- brašno

Priprema

Meso dinstamo na malo ulja pa dodamo tomatelino i zacine, jedno 15 minuta. Besamel sos pravimo, tako što uspemo u šerpu mleko jedno 8ml, a ostatak ostavimo. U mleko koje se kuva stavimo 2 kašike margarina, a u ostavljeno mleko sipamo brašno i promešamo da nema grudvica, kada je mleko zagrejano polako sipamo ovo sa brasnom. Kao kad kuvamo puding, sve dok ne pocne da se zgušnjava. Narendamo sir i ostavimo u posebnu posudu. U tepsiju reamo lazanje koje se ne kuvaju, pa stavljamo fil od mesa, posipamo sir, pa besamel, pa opet tako redom. Na kraju stavimo red lazanja i od gore samo besamel da pokrije svo testo. Pecemo u zagrejanoj forni 45 minuta na 220 C. Kada je gotovo izvadimo nekih 15 minuta pa navalite.

Savet

Testo za lazanje kupujte italijansko del castello ono se ne kuva.