

Gurmanske lazanje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testa za lazanje
- **300 g** mlevenog mesa po izboru
- **100 g** slaninice
- **1** crvena paprika babura
- **1** patlidžan
- **5 dl** kuvanog paradajza
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **200 g** kackavalja
- **1 l** mleka
- **50 g** putera
- **4 pune kašike** brašna
- muskantni orah
- so
- biber

Priprema

Pripremite kore za lazanje ukoliko su kupovne po uputstvu na pakovanju. Ja sam pravila domace.

Izdinstati glavicu crnog luka, mleveno meso (svinjsko, junece, curece), slaninicu, seckanu papriku, beli luk, patlidžan isecen na kockice. Nakon 5 minuta naliti 5 dl paradajza i dodati kašicicu šecera.

Skuvati bešamel: otopiti puter, dodati brašno, propržiti i postepeno doliti 1 l hladnog mleka. Posoliti, pobiberiti i

dodati prstohvat muskantnog oraščica.

Izrendati kackavalj. Vatrostalnu posudu preliteri bešamelom i poredjati jedan sloj testa, preko preliteri mesni deo i narendati malo kackavalja. Sipati malo bešamela, sledeci red testa, mesni preliv, sir, malo bešamela i tako dok se ne utroši testo. Gornji sloj obilno preliteri bešamelom i posuti rendanim sirom. Peci 60 minuta na 220 stepeni. Ukoliko koristite kupovne kore, koje zahtevaju da se prvo skuvaju tada skratite vreme pecenja na 30 minuta.

Savet