

Lazanje



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **500** g šampinjona
- **300** g kackavalja
- **500** g mlevenog mesa
- **500** g kora za lasanje
- **3-4** kašike brašna
- **3** cenabelog luka
- **2** lista lovora
- **po ukusu** peršun i origano
- **maloulja**
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1** paradajza

Priprema

Skuvati bešamel od malo ulja, brašna i litar mleka. Kada se skuva, skloniti sa vatre i dodati 150 g narendanog kackavalja. Promešati.

Meso dinstati na malo ulja, kada porumeni dodati 6 dl paradajza, 3 cena sitno seckanog belog luka, lovor, peršun i origano. Krckati na umerenoj temperaturi oko 15 minuta ali da ne uvri paradajz.

Dublji pleh podmazati i slagati lasanju dok se ne potroši materijal. Na kraju završiti koramai preliti sa 4 dl paradajza i 150 g kackavalja. Peci u rerni dok se ne uhvati korica.

Savet