

## **Lazanje sa mlevenim mesom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za lazanje**
- **500 gmlevenog mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 l mleka**
- **3 jajeta**
- **1 cašakisele pavlake**
- **200 g kecapa**
- **50 g brašna**
- **50 g maslaca**
- **300 g kackavalja**

### **Priprema**

U tiganju na malo ulja propržiti mleveno meso i posoliti po ukusu. Za bešamel sos: Na maslacu propržiti brašno, zatim dodati mleko, mešati žicom dok se masa ne zgusne. Dodati po želji zacine (peršun, beli luk, suvi biljni zacin, so). Posebno umutiti jaja i kiselu pavlaku, dok se ne sjedini. Reanje: Lazanje, bešamel, kora, mleveno meso, kackavalj, kecap. Reati dok se ne utroši materijal, odozgo preliti filom od jaja i pavlake. Zapeci u prethodno zagrejanoj rerni oko 45-50 minuta, dok ne porumeni i uhvati koricu. Izvaditi iz rerne da se ne bi sušilo, sacekati da se malo prohladi i služiti. Prijatno!

### **Savet**