

Lazanje sa domacim, pravljenim korama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za lazanje
- **500 g** mlevenog mesa
- **250 ml** tomata
- **1 glavi** crnog luka
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1/2 kašike** bibera
- **malosoli**
- **maloulja**

Za bešamel sos:

- **1 l** mleka
- **1 par** margarina (ili maslaca)
- **4 kašike** brašna
- **malo** soli
- **malosuvog** biljnog začina

Za dekoraciju:

- **200 g** kackavalja

Priprema

Iseckati crni luk i ispržiti ga na malo ulja, dok ne dobije zlatno žutu boju. Dodati mleveno meso, tomatello, začine i sve zajedno krckati na laganoj vatri. U drugoj šerpi staviti margarin i brašno da se lepo izjednaci, da nema grudvica, pa dodati mleko i neprestano mešati, dok ne probije ključ. Vatrostalnu ciniju nauljiti, poreati red kora za lasanje, pa bešamel sos, pa fil s mesom i tako redom, dok se ne potroši materijal. Odozgo narendati kackavalj i staviti u renu da se pece na 200 C, oko pola sata.

Savet