

Lazanje (11)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za lazanje
- 200 g kackavalja
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 30 g margarina

Za nadev:

- 1 glavica crnog luka
- 500 g mlevenog svinjskog mesa
- 5 kašika ulja
- 1 kesica Milanese sosa
- 1/2 kašice soli
- 1 pakovanje seckanih mariniranih šampinjona

Priprema

Pavlake za kuvanje podgrejati na ringli (da ne prokljuca).

Nadev: Na ulju prodinstati sitno iseckan crni luk. Kada se lepo uprži dodati mleveno meso, posoliti. Mešati dok se meso ne uprži, pa dodati Milanese sos razmucen u 250 ml vode, kao i sekane šampinjone i krckati još desetak minuta.

Pleh podmazati margarinom i poreati kore za lazanje.

Premazati pavlakom za kuvanje.

Zatim rasporediti malo nadeva i posuti kackavaljem.

Postupak ponavljati dok ne utrošite sav materijal. Poslednji sloj treba da bude kora za lazanje premazana pavlakom za kuvanje i posuta kackavaljem.

Pleh pokrijte alu folijom, pa pecite na 200 C 35 minuta.

Zatim izvadite lazanje, skinite foliju (oprezno zbog pare), pa vratite na pecenje još 10-tak minuta.

Savet