Lazanje (16)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2.5 kašicice**suvog biljnog zacina
- **2 jogurtske caše** vode
- **1 čaša**kuvanog paradajza
- origano
- biber
- **1 pakovanje**kora za lazanje
- **250-300 g**kackavalja

Bašamel sos:

- **500 ml**mleka
- **2 kašike** brašna
- **50-60 g**maslaca
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina

Priprema

Na ulju izdinstati luk i meso, kada je meso gotovo, dodati zacine i 2 caše vode. Kada voda ispari dodati cašu kuvanog paradajza (ja ako nemam domaceg, kupim onog sa bosiljkom, jako je lep), i krckati 5 minuta.

Bašamel: Istopiti maslac. Kada se maslac istopi dodati mleko, zatim kada mleko bude vruce dodati i brašno. Ja

brašno pomešam sa malo mleka da ne bi bilo grudvica i to sve zajedno mešati dok se sos ne zgusne. Na kraju dodati suvi bilji zacin i malo origana.

Tepsiju u kojoj spremate lazanje podmažite sa malo ulja. Reate testo za lazanje, bašamel, meso i sir (kackavalj), i tako sve dok ne potrošite materijal. Na poslednju koru namažete samo Bašamel. Ostaviti par sati u frižideru (najbolje da odstoji preko noci). Peci 25 minuta sa folijom i 15-20 minuta bez folije. Na samom kraju kada su lazanje gotove staviti sir odozgo i vratiti u rernu dok se sir ne istopi.

Savet