Lazanje sa testeninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**dugacke, cipkaste, testenine
- **400 g**mlevenog, juneceg, mesa
- **200 g**kackavalja
- **1 kesica**sosa za bolonjeze
- **1**manja glavica crnog luka
- **1/2 l**mleka
- **400 g**pasiranog paradajza
- **100 ml**vode
- **2 cena**belog luka
- ulje

Zacini:

- **1 kašicica**timijana
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**dimljene aleve paprike
- **1 manja vezica**peršuna
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina

Preliv:

- **3**jajeta
- **200 g**pavlake za kuvanje

- **100 ml**jogurta
- **1 kašicica**belog bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Priprema

U, odgovarajucu, posudu sipati ulje i staviti na šporet, da se ulje zagreje. Na zagrejano ulje staviti iseckani crni i beli luk. Luk dinstati 1-2 minuta, pa ubaciti mleveno meso. Meso dinstati, dok se ne isprži (ako je potrebno dolivati po malo vrele vode). Kada se meso ispržilo, dodati sve, navedene, zacina (peršun sitno iseckati). Dobro promešati i skloniti sa vatre.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm i podmazati ga, dobro, maslacem. Na dno pleha, u jednom redu, poreati testeninu.

Preko testenine, polako, kašikom rasporediti meso sa zacinima. Zatim, preko mesa staviti 100 g izrendanog kackavalja. Preko rasporediti još jedan red testenine.

Sos za bolonjeze rastvoriti (žicom za mucenje) u 1/2 l mleka i preliti, polako, preko testenine. Pomešati pasirani paradajz i vodu, pa preliti preko jela, tako da svi sastojci budu pod tecnošcu.

Lazanje staviti u hladnu rernu, ukljuciti je na 180 stepeni i peci (zavisi od šporeta) pola sata, odnosno dok se ne formira, blaga, korica. Izvaditi pleh iz rerne, pa nožem za pizzu iseci, lazanje, na osam parcica (iseci po dužini na cetiri dela, zatim uzdužno preseci na pola). Posuti lazanje sa ostatkom, izrendanog, kackavalja (100 g).

Za preliv, jaja umutiti viljuškom, dodati pavlaku za kuvanje, jogurt, biber i biozacin. Sve dobro sjediniti, pa preliti preko kackavalja. Vratiti u rernu, da lazanje dobiju finu, rumenu, površinu.

Gotove lazanje izvaditi, ostaviti pet minuta da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet