

## Lazanja

Jedno od najpoznatijih italijanskih jela koje nikog ne ostavlja ravnodusnim.



Sastojci:

**1** U Čjerpu srednje veličine staviti suncokretovo ulje pomeđano sa maslinovim uljem (da prekrije dno Čjerpe). Na zagrejano ulje dodati iseckani crni luk i na nešto krupnije iseckan beli luk. Kada se luk malo proprati dodati mleveno i dimljenog meso (ili slaninu) i na umerenoj vatri nastaviti dinstanje. Kada je polu gotovo, dodati začine, a zatim naliti sa paradajz sosom ili kečapom. Prodinstati još 10-tak min. i skinuti sa Čjiporeta.

kora za lazanju 500 g

međanog mlevenog mesa 500 g

slanine ili dimljenog mesa 50 g

sira (koji se lako topi) 500 g

srednje glavice crnog luka 2

črvena belog luka 4-5

sosa od paradajza ili kečapa 2 dcl

maslinovog ulja 2 supene kašike

margarina ili putera 125 g

bračna 3 pune kašike

mleka 800 ml

suncokretovo ulje (po potrebi)

začini: so, biber, cimet,

origano, perčun (staviti po

ukusu)

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Bečjamel sos: U posebnoj Čjerpi otopiti margarin ili puter i kada se zagreje dodati bračno. Kada se bračno malo proprati (kao za zapraku) dodati mleko i na umerenoj vatri uz stalno međanje skuvati besamel sos. Kada se dobije gustina malo reča od meda sos je gotov.

7

8

9

10

**11** Uetvrtastu tepsiju (malo dublju) dobro podmazati margarinom ili puterom, a zatim slagati kore za lazanju, zatim nadev, kačicom staviti malo besamel sosa i rendanog sira. Nastaviti sa slaganjem sve dok ima kora i nadeva. Poslednji sloj treba da budu kore za lazanju. Sve dobro zaliti besamel sosom, a zatim preko gornjih kora staviti narendani sir i malo kečapa ili sosa od paradajza.

12

13

**14** Peči u zagrejanoj rerni na oko 180°C 30-40 min.(zavisno od rerne). Lazanja je gotova kada dobije zlatno žutu boju.

**Napomena:**

Uzivajte!