

Lazanja

Jedno od najpoznatijih italijanskih jela koje nikog ne ostavlja ravnodusnim.



Sastojci:

1 U Ājerpju srednje veliĀine staviti suncokretovo ulje pomeĀjano sa maslinovim uljem (da prekrije dno Ājperpe). Na zagrejano ulje dodati iseckani crni luk i na neĀto krupnije iseckan beli luk. Kada se luk malo proprĀi dodati mleveno i dimljeno meso (ili slaninu) i na umerenoj vatri nastaviti dinstanje. Kada srednje glavice crnog luka je polu gotovo, dodati zaĀine, a zatim naliti sa paradajz sosom ili keĀapom. Prodinstate joĀ 10 -tak min. i skinuti sa Āiporeta.

2

3

4

5

6 BeĀamel sos: U posebnoj Ājerpji otopiti margarin ili puter i kada se zagreje dodati braĀno. Kada se braĀno malo proprĀi (kao za zaprĀku) dodati mleko i na umerenoj vatri uz stalno meĀjanje skuvati besamel sos. Kada se dobije gustina malo reĀa od meda sos je gotov.

kora za lazanju 500 g
meĀjanog mlevenog mesa 500 g
slanine ili dimljenog mesa 50 g
sira (koji se lako topi) 500 g
srednje glavice crnog luka 2
Āena belog luka 4-5
sosa od paradajza ili keĀapa 2 dcl
maslinovog ulja 2 supene kaĀjke
margarina ili putera 125 g
braĀna 3 pune kaĀjke
mleka 800 ml

suncokretovo ulje (po potrebi)
zaĀini: so, biber, cimet,
origano, perĀjun (staviti po
ukusu)

7

8

9

10

11

Āetvrtastu tepsiju (malo dublju) dobro podmazati margarinom ili puterom, a zatim slagati kore za lasanju, zatim nadev, kaĀjkom staviti malo besamel sosa i rendanog sira. Nastaviti sa slaganjem sve dok ima kora i nadeva. Poslednji sloj treba da budu kore za lasanju. Sve dobro zaliti besamel sosom, a zatim preko gornjih kora staviti narendani sir i malo keĀ•apa ili sosa od paradajza.

12

13

14

PeĀti u zagrejanom rerni na oko 180Ā°C 30-40 min.(zavisno od rerne). Lasanja je gotova kada dobije zlatno Ā¼utu boju.

Napomena:

Uzivajte!