

Domaća lasanja

Sos sa mesom

600 g mlevene junetine od vrata
250 g mlevenog pilećeg filea
150 g dimljene slanine
3 kašike mediteran ulja
2 glavice crnog luka
4 čena belog luka
2 šargarepe
1 paškanat
500 ml pasiranog paradajza
200 ml crvenog vina
1 kašičica majčine dušice
1 kašičica origana
1 kašika mlevene slatke paprike
1 kašika čilija sa morskom soli
1 kašičica mlevnog crnog bibera
1 kašičica kuhinjske soli

Kore za lasanje

5 jaja
500 g pšeničnog brašna
2 kašike mediteran ulja

Bešamel

1,5 l mleka
120 g margarina sa maslacem
5 kašika pšeničnog brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog crnog bibera
3 lovorova lista

Za ređanje lasanja

250 g mocarele
200 g kačkavalja gauda
1 kesica rendanog parmezana

Način pripreme

Za sos sa mesom na ulju kratko ispržiti slaninu i juneće meso, dok ne dobije boju, zatim dodati mlevenu piletinu. Kad je gotovo, meso izvaditi na tanjir. U istu šerpu dodati ulje, pa propržiti sitno seckan crni i beli luk, rendanu šargarepu i paškanat. U dinstano povrće vratiti meso, dodati začine i još malo pržiti. Naliti vinom, a kada vino ispari dodati pasirani paradajz, smanjiti temperaturu i nastaviti kuvanje dok se sos ne ukuva, oko 2 sata. Ako

je potrebno, začinama doterati ukus.

Za kore u odgovarajuću posudu dodati brašno, napraviti udubljenje, pa dodati jaja. Umutiti jaja, pa postepeno sjediniti sa brašnom, dodati i ulje. Umesiti testo srednje tvrdoće. Umešeno testo umotati u providnu foliju. Ostaviti da odstoji oko 30 minuta, na sobnoj temperaturi. Testo podeliti na 8 jufki i svaku jufku razvući na mašani za razvlačenje testa. Početi sa debljom korom i postepeno smanjivati debljinu dok ne dođete do najtanje. Kad su kore razvučene, iseći ih na dužinu pleha i početi sa ređanjem.

Za bešamel sos, otopiti margarin s maslacem na srednjoj temperaturi, dodati brašno i upržiti dok se ne izgubi miris i ukus brašna. Naliti mleko, pa dodati začine. Žicom za mučenje mutiti dok se sos ne zgusne i proključa.

Ređanje lazanje: Na dno pleha prvo sipati kutlaču bešamela kako se kora ne bi zalepila za pleh. Zatim, popuniti red korama, pa sosom sa mesom. Preko bešamela ide rendana mocarela i kašičica parmezana. Ponoviti postupak sa korama, mesom, bešamelom, rendanim sirom. Ređati dok se sve ne potroši i završiti sa bešamelom i preostalim sirevima.

Pleh sa lazanjem prekriti folijom. Peći u zagrejanj rerni na 200° C, sat vremena. Nakon sat vremena skinuti foliju i ostaviti da se zapeče još 15 minuta.