

Lazanja

Za 6 osoba

1 pakovanje lazanja
500 g mešanog mlevenog mesa
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
1 šargarepa
100 g celera
200 g spanaća
3 dl pasiranog paradajza
so i biber po ukusu
svež peršun
ulje

Bešamel sos

6 dl mleka
2 kašike brašna
100 g mlečnog margarina
so i biber
muskatni oraščić
150 g običnog kačkavalja
450 g dimljenog kačkavalja

Paradajz sos

400 g paradajz pelata
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
1 dl belog vina
ulje
so i biber
origano
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera

Način pripreme

1. Sitno seckani luk, rendanu šargarepu i celer propržiti na ulju u većem tiganju. Kada omekšaju dodati sitno seckni beli luk, meso i začine. Prižiti u tiganju sve dok se meso dobro ne opeče. Na kraju nasuti pasirani paradajz i spanać, dobro premešati i ostviti da se krčka još nekoliko minuta.
2. **Bešamel:** U manjoj šerpi otopiti margarin a zatim dodati brašno. Sve dobro promešati. Uz stalno mešanje na blagoj vatri dodavati mleko i kuvati sve dok se ne dobije sos bez grudvica. Začiniti, i dobro promešati.
3. Pleh dobro nauljiti. Lazanje ređati sledećim redosledom: lazanje, meso, bešamel i rendani sir. Ređati tako da na vrhu poređane lazanje bude sir.

4. Lazanju peći na 200 stepeni oko 30 minuta.

5. **Paradajz sos:** Dok se lazanja peče u manjoj šerpi na ulju propržiti sitno seckani crni luk. Kada luk omekša naliti belim vinom i uz mešanje pustiti da se redukuje. Kada ispari veći deo tečnosti dodati paradajz pelat, začine, beli luk i šećer. Uz mešanje, kuvati 10 minuta. Varjačom usitniti pelat tako da se dobije sos sa komadićima paradajza.

6. Lazanju iseći na komade i služiti toplo, prelivene paradajz sosom.