

# Lazanje

Za dvije osobe:



250 g crvenog luka  
250 ml pasirane rajčice  
1 EL vegete  
1EL koncentrata od rajčice  
1,5 DI maslinovog ulja  
2-3 režnja bijelog luka  
1 TL slatke mljevene crvene paprike  
½ TL bijelog papra  
1,5 TL mažurana  
250g mljevene junetine ili teletine  
300 ml juhe od kocke  
Bešamel ili 4-5 listova sira(Gauda)



Luk ćemo popržiti na maslinovom ulju dok ne postane staklast, dodamo bijeli luk i popržimo samo da zamiriši. Dodamo koncentrat od rajčice i samo kratko promješamo.

Dodamo meso te popržimo samo toliko da meso promjeni boju u smeđu.



Dodamo mažuran, vegetu, bijeli papar, crvenu papriku i pasirani paradajz, promješamo i pustimo da kratko zakipi.

Umješamo juhu u koju smo dodali malo gustina(škrob) da sve malo stisne, promješamo i pustimo da zakipi.

Sklonimo sa štednjaka.



Želite li lasagne bešamelom na vrhu umjesto sa sirom potrebno vam je:

- 2 EL oštrog brašna
- 2 DL mljeka
- 50 g margarina
- malo mljevenog muškato oraha



Na rastopljenom maslacu kratko popržimo brašno, pazivši da ne posmeđi.

Podlijemo mljekom i umješamo da postane jedna smjesa gustoće kao jogurt.

Posipamo sa friško ribanim muškatom orahom.



Ako radimo sa kupovnim suhim tijestom, moramo ga samo malo omekšati u toploj vodi u koju smo dodali malo ulja.

Ali svakako je bolje ako radite sa tijestom koje ste sami pripremili.



Lasagne počinite slagati u pogodnu posudu tako da na dno razmažete malo sosa i složite prvi red tijesta.

Premažite sa sosom i drugi red tijesta slažite OKOMITO na prethodni red.

Tako nižite redove, završite sa tijestom na koje namažite bešamel.

Radite li bez njega, zadnji red mora biti sos.

Posudu pokrite sa Al-Folijom koju ste izbušili sa čačalicom, ubacite u ugrijanu pećnicu na 250°C i pecite 20 min.

Nakon 20 min izvadite van, odstranite foliju i ako ne radite sa bešamelom pokrijte sa sirom. Vratite u pećnicu i na 220°C zapecite 10-15 min.



Lasagne pokrivena sa sirom

Lasagne pokrivena sa bešamelom



**Dobar tek!!**