

# Lazanje s mljevenim mesom i bešamel umakom

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

500 g svježeg tijesta za lazanje  
30 – 40 g maslaca za mazanje posude za pečenje

### Bolonjez umak:

400 g mljevene junetine  
150 g crvenog luka  
1 režanji češnjaka  
60 g mrkve  
80 g celera  
100 g peršina  
400 ml passata rajčice  
100 ml maslinovog ulja  
sol, papar

### Bešamel umak:

60 g maslaca  
60 g brašna  
500 ml mlijeka  
sol, muškatni oraščić  
300 g gauda sira  
60 g pecorino sira  
3 – 4 grančice majčine dušice



Za bolonjez, na maslinovom ulju pirjajte sitno sjeckani luk 15 minuta, dodajte sitno sjeckani češnjak i popržite kratko samo da zabijeli. Dodajte sitno ribanu mrkvu, celer, peršin, miješajte i pirjajte još 10 minuta pa dodajte meso.

Miješajte pjenjačom da se ne stvaraju grudice, posolite i po želji začinite paprom, pirjajte 10-ak minuta pa zalijte passatom. Prokuhajte 10-ak minuta da tekućina ispari i provjerite okus.

Za bešamel, na maslacu svijetlo popržite brašno, polako zalijte mlijekom stalno miješajući, začinite solju i muškatnim oraščićem i kuhajte 15 – 20 minuta. Posudu za lazanje premažite maslacem, stavite jedan red lazanja, na lazanje rasporedite dio bolonjeza, na bolonjez stavite par žlica bešamela, poravnajte, pospite ribanom gaudom. Tako ponovite dva puta, završite bešamelom i ribanom gaudom.

Pecite u pećnici na 200 °C 25 minuta. Pospite ribanim pecorinom, dekorirajte majčinom dušicom i poslužite.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

