


Lazanje s mljevenim mesom i bešamel umakom

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

500 g svježeg tijesta za lasanje
30 - 40 g maslaca za mazanje posude za pečenje

Bolonjez umak:

400 g mljevene junetine
150 g crvenog luka
1 režanj 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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



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 lasanje premažite maslacem, stavite jedan red lasanja, na lasanje 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.