

Lazanje kao juha!



 Simple

1. Zagrijte jednu žlicu maslinovog ulja u velikom loncu na srednje jakoj vatri. Zatim dodajte mljevenu govedinu, razlamajući je prstima prije stavljanja u lonac. Dodajte soli i papra po ukusu i kuhajte dok ne posmeđi, povremeno miješajući. Potom iscijedite većinu masnoće iz lonca te govedinu prebacite u posebnu posudu i ostavite sa strane.
2. Zagrijte još jednu žlicu maslinovog ulja u istom loncu te dodajte nasjeckani žuti luk i pirjajte ga dok ne počne mekšati, oko 3 minute. Dodajte i češnjak te propirjate sve zajedno još pola minute.
3. Dodajte u lonac temeljac, nasjeckanu i pasiranu rajčicu te pastu od rajčice, bosiljak, ružmarin, origano, timijan, anis, šećer i peršin te zatim vratite i govedinu u lonac te je ponovno posolite i popaprite. Ostavite juhu da zavri te zatim smanjite vatru tako da se nastavi lagano krčkati još 20 minuta.
4. U međuvremenu skuhaite lasanje prema uputama na pakiranju. Prije nego što ocijedite lasanje od tekućine u kojoj se kuhala, ostavite 240 ml ili jednu čašu tekućine sa strane.
5. Dodajte lasanje u juhu zajedno s čašom tekućine u kojoj se kuhala. U manjoj posudi, koristeći vilicu, pomiješajte mozarellu, parmezan i ricottu.
6. Servirajte juhu u zdjelice te zatim u svaku zdjelicu dodajte po jednu žlicu miješanog sira i po želji, pospijete s još malo peršina. I to je to! Dobar tek



Izvor i foto: [CookingClassy.com](https://www.cookingclassy.com)