

Najbolje mesne lasagne



chef Jednostavan

1. U tavi na ulju popržite nasjeckani luk, te dodajte mljeveno meso. Začinite s 3 žličice vegete, te dodajte bijelo vino i pasiranu rajčicu. Kuhajte na srednje jako vatri dok umak ne postane gušći.
2. U drugoj posudi rastopite maslac, te u maslac dodajte 2-3 kapi ulja kako maslac ne bi izgorio. U maslac polako umiješajte 3 žlice brašna, te brzo miješajte kako umak ne bi zagorio. Mlijeko ugrijte, te polako dodajte u umak. Umak kuhajte na srednje jako vatri dok se ne zgusne. Pred kraj začiniti solju, paprom i prstohvatom naribanog muškatnog orašića. Umjesto domaćeg bechamela možete upotrijebiti i kupovni umak.
3. U dublju vatrostalnu posudu za pečenje slažite redom bechamel, zatim lasagne koje se ne smiju preklapati nego bolje ostavite malo prostora između, umak s mljevenim mesom i ribani sir. Postupak ponovite 3 puta.
4. Lasagne prelijte s preostalom bechamelom, te stavite u pačnicu zagrijanu na 220°C. Pecite oko 30min.