Лазањи

Сите знаеме како се прават лазањи и луѓето на кои тие не им се допаѓаат се навистина малубројни, но секој готвач има посебен рецепт или штос. Еве ја нашата скромна понуда за овој класичен рецепт…

Состојки:

- 18 листови лазања
- 1 супена лажица лук во прав
- 2 супени лажици оригано
- 500 милилитри доматен сос
- 1 килограм мелено месо
- 1 литар млеко
- 75 грама путер
- 50 брашно
- сирење (кое ќе го ставиме врз јадењето)
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Почнете го рецептот со подготовка на месото…

Овде користиме телешко месо, но можете да ставите и свинско, па дури и мелено мисиркино месо за исклучително здрава верзија на ова јадење…

Пропржете го месото да зарумени, додавајќи му оригано, лук во прав, сол и бибер.

Пржете ги состојките неколку минути, а потоа додадете го доматниот сос…

Покријте го и оставете го да крчка.

Чекор 2

Следен го правиме белиот сос, односно бешамел сосот како што гласи неговото класично име. Во сосот нема да ставиме сирење, туку ќе ставиме само врз лазањите на крајот…

Почнете со топење на путерот со маслиново масло, а потоа ставете брашно...

Комбинирајте ги додека да добиете ретка течност, а потоа почнете да сипувате студено млеко за да создадете густ сос…

Полека згуснувајте го… Немојте да ставате премногу млеко одеднаш.

Густината на сосот можете да ја контролирате со тоа колку бргу или бавно го сипувате млекото.

Чекор 3

Време е да ги наредиме лазањите… Почнете со 6 листа лазања на дното на тавата за рерна…

Потоа ставете од месото… Повторете ја постапката за уште два слоја… А потоа прелијте го белиот сос преку целата тава.

На крај, ставете оригано и рендано сирење одозгора… А еве и еден совет. Немојте веднаш да ја ставате тавата во рерна. Оставете го сосот да спадне и пастата да ги впие вкусовите.

На тој начин процесот на подготовка можете да го започнете уште пред да го ставите јадењето во рерна…

Со тоа нема да се овозможе преливот да изгори подоцна додека се печат внатрешните слоеви.

Ставете ја тавата во рерна... И печете на температура од 150 степени 45 минути или додека одозгора да стане крцкаво и извадете ја од рерна!

Чекор 4

Време е за сервирање: Ставете обилна порција на чинија... На чинијата наредете и неколку листа како гарнир, но лазањите сами по себе се комплетно јадење... Нема потреба од премногу прилози!

Совет

Со ова јадење лесно ќе се најадат 6 до 8 возрасни луѓе... Не знаеме за Вас, но нам ни се чини дека лазањите се исто толку добри студени од фрижидер следниот ден… Пробајте ги!

Користени производи:

Тава за пржење

Касерола

Ростер

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk