



# Lazanje

Mia Prelevic VII-2

# Sadržaj

- Ko je izmislio lasanje
- Kako se prave



# Ko je izmislio lasanje?

- **Lasanje** su karakteristično italijansko jelo, koje je zastupljeno u italijanskim regijama Emilija-Romanja i Marke, odnosno u celoj centralnoj Italiji. Lasanje se jedu širom sveta i jedan su od sinonima za italijansku kuhinju.



- Arheološki pronalasci koji svjedoče o uzgoju pšenice ukazuju da su prastanovnici **doline Jordana** bili među prvima koji su konzumirali prve vrste tjestenine. Stoljećima prije Krista, Grci i Etrušćani napravili su **prve "lasagne"** i druge vrste tjestenine. **Riječ "pasta"** dolazi od grčke riječi "pasth", što znači **tijesto od vode i brašna**. Također, grčka riječ "laganon" korištena je za opis velikih, tankih komada tjestenine koji su se rezali na trake. Čini se da od te drevne riječi potječe i današnji naziv milijuna ljudi mačke Garfielda, lasagne.



# Kako napraviti lazanje.

Componenti:

SALSA ROSSA un po' d'olio d'oliva 1 cipolla più grande 4 spicchi d'aglio 100 g di carote grattugiate 250 g di maiale 250 g di manzo 1 vasetto (1/2 kg) di salsa di pomodoro Vegeta e pepe qb una piccola foglia di primula - tritata finemente.



- WHITE SOS (Béchamel) 4 cucchiari di olio 3 cucchiari di burro 2 cucchiari di farina 3 tazze di latte o più, se necessario Sale e pepe a piacere 2 tazze di mozzarella grattugiata o formaggio simile (tipo di formaggio) 300 g di mozzarella fresca (due "palline" confezionate in acqua) 1/2 tazza di parmigiano grattugiato per cospargere.

- **1.** U većoj šerpi, propržiti crni i beli luk. Dodati meso i šargarepe i dobro propržiti. Dodati sos od paradajza, začiniti i kuvati na laganoj vatri oko pola sata.
- **2.** Za beli sos, na ulju i puteru propržiti brašno, na vrlo niskoj temperaturi. Polako dodavati mleko, stalno mešajući. Dodati i začine, i kad se sve zgusne, dodati narendani sir.
- Ako hoćete manje sira, slobodno smanjite količinu. Najvažnije je da znate da lasanje **treba da budu sočne i nije bitno da imaju čvrsto držanje. Ovo nije gibanica!**
- **3.** U pleh za pečenje, prvo staviti red crvenog sosa. Preko toga prekriti listovima za lasanje. Zatim red belog sosa pa testo i red crvenog sosa. Naseći sveži Mocarela sir na kolutiće i tako prekriti crveni sos. Staviti preko svega još jedan red listova lasanje i premazati svim ostatkom belog sosa. Odgore treba staviti malo soka od crvenog sosa, da beli sos nebi izgoreo. Kad je ispečeno – oko 1 sat na 180 stepeni, odgore staviti Parmezan i peći još 10 minuta.
- **4.** Prijatno!



HVALA NA PAŽNJI!!!

