



LAZANJE NA BRZINU



QimiQ BENEFITS

- Nije potrebno kuhanje umaka od sira
- Moguće ponovno zagrijavanje
- Puniji okus s manje masnoća



20



lako

INGREDIENTS FOR 6 PORCIJA

Lazanja listova

100 g Mozzarella, ribanog

SASTOJCI ZA UMAK OD SIRA

500 g QimiQ baze za umake

170 g Parmezana, ribanog

100 ml Mlijeka

Sol i papar

SASTOJCI ZA UMAK OD MESA

500 g Mljevenog miješanog mesa

0.5 Luka, sitno nasjeckane

2 Češanj češnjak, sitno sjeckane

Sušeni origano

Sušeni bosiljak

Sol i papar

1 žlice Paste od rajčice

125 ml Crnog vina

500 g Pasirane rajčice

METHOD

1. Za umak od sira umutiti QimiQ bazu za umake s parmezanom i mlijekom. Začiniti solju i paprom.
2. Za umak od mesa prepržiti mljeveno meso s lukom, češnjakom i začinima. Umiješati koncentrat rajčice i zapeći. Podliti crvenim vinom, a zatim dodati pasiranu rajčicu i pileću juhu. Kuhati na laganoj vatri oko 30 minuta.
3. Za vrijeme dok se kuha umak od mesa pećnicu zagrijati na 170°C (gornji i donji grijač).
4. Umak od sira, listove za lasanje i umak od mesa naizmjenično nanositi u tankim slojevima u tepsiju veličine 30 x 20 cm. Završiti s umakom od sira.
5. U prethodno zagrijanoj pećnici peći poklopljeno 50 minuta.
6. Posuti mozarelom i zapeći 5 do 10 minuta. (Gornji grijač)
7. **Tip:** Serve with fresh basil.