

## Recepte lazanjas pagatavošanai

Šodien visi vīrieši pārvēršas par šefpavāriem. Vispirms saplāno, ko gatavosi, tad dodies uz veikalu un iegādājies nepieciešamo. Pārsteidz savus mīļos ar ko īpašu un vēl nenobaudītu! Ja esi gatavs jauniem izaicinājumiem izmēģini pagatavot lazanju.

### Nepieciešams:

1. 0.5kg maltas gaļas;
2. paciņa ar lazanjas plāksnēm;
3. viens burkāns;
4. neliels sīpols;
5. 0.7 l saldaiss krējums;
6. 2 ēd.karotes miltu;
7. 100g siera;

Uz pannas sacep sarīvētu burkānu un smalki sagrieztu sīpolu, ieber tos nelielā bļodā. Tad sakarsētā pannā liec malto gaļu un cep līdz tā kļūst viegli brūna. Citā katlīnā nelielā eļļas daudzumā apcep miltus līdz tie kļūst mazliet brūni. Miltiem pievieno saldo krējumu, maisot karsē uz lēnas uguns. Kad mērce kļuvusi bieza, pievieno sarīvētu sieru un garšvielas pēc izvēles.

Cepamajā traukā vienā kārtā liec malto gaļu, tad nedaudz mērces un tad lazanjas plāksnes. Virsu kārtā malto gaļu un tad atkal mērci. Pēdējo kārtu veido no plāksnēm un mērces. Liec visu cepties cepeškrāsnī uz 40 minūtēm 180 grādos.