

**Lasagne aus Palatschinken –
10 Personen**

Kräuterpalatschinken

0,05 l Öl, 0,20 kg Zwiebeln, 1 kg Faschiertes,
0,10 l Rotwein, 3 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer,
Suppenwürze, Majoran, Basilikum,
Paprikapulver, 2 Zehen Knoblauch
Bechamelsauce: 0,10 kg Margarine, 0,10 kg
Mehl, 0,75 l Milch, Salz, Pfeffer
0,20 kg Parmesan

| | |
|--|------------|
| 1 rüsten | 5' |
| 2 Zwiebeln hacken | 5' |
| <u>3 Öl erhitzen</u> | <u>5'</u> |
| 4 Zwiebeln anrösten | 5' |
| 5 Faschiertes anrösten, würzen | 10' |
| 6 Rotwein und Tomatenmark dazu rühren | 5' |
| <u>7 dünsten</u> | <u>20'</u> |
| <u>8 Margarine zerlassen</u> | <u>5'</u> |
| 9 Mehl anrösten, mit Milch aufgießen, aufkochen lassen, Parmesan dazurühren | 5' |
| 10Auflaufform befetten, mit Palatschinken, Sauce undFaschiertem in Schichten belegen, mit Parmesan bestreuen | 15' |
| <u>11bei 200 °C backen</u> | <u>40'</u> |

Lazanja iz palačink - 10 oseb

Zeliščne palačinke

0,05 l olja, 0,20 kg čebule, 1 kg mletega mesa, 0,10 l
rdečega vina, 3 žlice paradižnikove mezge
sol, poper, 2 stroka česna, majaron, bazilika,
jušni koncentrat, mleta paprika
Bešamelova omaka: 0,10 kg margarine, 0,10 kg
moko, 0,75 l mleka, sol,
poper, 0,20 kg parmezana

| | |
|---|------------|
| 1 priprava | 5' |
| 2 seseklajaj čebulo | 5' |
| <u>3 segrej olje</u> | <u>5'</u> |
| 4 prepraži čebulo | 5' |
| 5 prepraži meso, začini | 10' |
| 6 dodaj rdeče vino in paradižnikovo mezgo | 5' |
| <u>7 duši</u> | <u>20'</u> |
| <u>8 raztopi margarino</u> | <u>5'</u> |
| 9 prepraži moko , zalij z mlekom , pusti zavreti, primešaj parmezan, začini | 5' |
| 10namasti model za narastek, v plasteh obloži s palačinkami, z mesom in omako, ... potresi s parmezanom | 15' |
| <u>11peči na 200 °C</u> | <u>40'</u> |