

## *Zapečeni cipkasti rezanci*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kesacipkastih rezanaca
- **2** glavice crnog luka
- **1** cenbelog luka
- ulje
- **500** gmlevenog mesa
- **1** kašicicatucane paprike
- zacin
- biber

#### **Za preliv:**

- **200 g** Moja Kravica Kuhinja sitnog sira
- **1** kisela pavlaka
- **1** dl mleka
- **1** Moja Kravica krem sir
- **2** jajeta
- zacin
- biber
- **200 g** kackavalja

### **Priprema**

Rezanca skuvati i ocediti. Sitno iseckati crni i beli luk i staviti da se prži. Kada luk dobije zlatnu boju, dodati mleveno meso i upržiti. Zaciniti.

Za preliv: Pomešati sitan sir, pavlaku, mleko, krem sir i jaja. U odgovarajucu tepsiju staviti polovinu rezanaca i premazati prelivom od sira. Na to staviti uprženo mleveno meso. Preko toga staviti drugu polovinu rezanaca i premazati ostatkom preliva. Staviti da se pece na 200 C, 20 minuta. Nakon toga izvaditi i posuti rendanim kackavaljem. Dopeci još 5 minuta.

### **Savet**