

Domace lazanje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **4**jaja
- **150-200** gbrašna
- so

Za prvi fil:

- **3** glavice crnog luka
- **500** gmlevenog mesa
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **150** gkecapa

Za drugi fil:

- **1**kisela pavlaka
- **1**krem sir
- **2**jajeta
- **2** kriške tvreg sira

I još:

- 300 g kackavalja

Priprema

Od jaja i brašna i soli umesiti kompaktnu masu i podeliti na 10 dela. Svaki deo razvuci u tanku kocku i ostaviti da se prosuši.

Crni luk iseci sitno i propržiti. Tome dodati mleveno meso i zacine i upržiti. Na kraju dodati kecap i ostaviti da se prohladi.

Tvdi sir izmrviti i dodati pavlaku, krem sir i jaja i umutiti.

Lazanje spuštati u provrelu vodu da se kratko prokuvaju. Naravno jednu po jednu. Kackavalj narendati. U tepsiju staviti jednu koru i na nju prvi fil. Preko fila posuti malo kackavalja. Na to staviti drugu koru i drugi fil i posuti kackavalj. Tako reati kore i filove naizmenično, dok se ne potroši sav materijal. Poslednju koru premazati drugim filom i posuti obilnije kackavaljem.

Savet