Lažne lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednja**patlidžana
- **2**jajeta
- **2 šolje**kackavalja
- **1 kašika**bosiljka
- **3 kašike**sosa od paradajza
- **300 g**svežeg sira
- **po potrebi**so i biber

Priprema

Patlidžan isecite uzduž na listove debele 1 cm, i premažite ih maslinovim uljem sa obe strane. Pecite ih u rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. U dubljoj posudi pomešajte jaja, sveži sir, pola šolje narendanog kackavalja, bosiljak, so i biber. U posudu za pecenje sipajte pola sosa od paradajza (možete upotrebiti gotov sos), poslažite peceni patlidžan, pa nalijte preko njega smesu od sira. Poklopite drugim listovima patlidžana i opet zalijte smesom od sira, i na kraju pospite preostalom kolicinom rendanog kackavalja. Pecite u zagrejanoj rerni 30 minuta. Pre posluživanja ostavite da se prohladi petnaestak minuta.

Savet