

Lazanje sa rezancima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** gmlevenog mesa
- **500** gsirokih rezanaca
- **250** gparadajza
- **200** gsira
- **1** kašicicabelog luka u granulama
- **1** glavicacrнog luka
- **1** dlulja
- **2** kašiciceperšunovog lista
- origano
- crni mleveni biber
- maloputera
- suvi biljni zacin

Priprema

Obarene rezance stavite u cediljku i prelijte hladnom vodom. Na zagrejanom ulju ispržite vecu glavici sitno iseckanog crnog luka i dodajte mleveno meso. Zatim dodajte paradajz i pržite, vodeći racuna da ne uvri sva tecnost. Skinite sa šporeta i dodajte malo crnog mlevenog bibera, beli luk u granulama, peršun, origano i suvi biljni zacin. Puterom podmažite pleh, pa poreajte rezance, preko njih proprženo meso, a preko mesa izrendajte sir. Postupak ponavljajte dok ne potrošite rezance i meso. Poslednji red prekrijte izrendanim sirom. Pleh pokrijte aluminijumskom folijom i pecite u zagrejanoj rerni. Prijatno!!!

Savet