

Letnja lazanja & Summer lasagna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** putera
- 2 tikvice
- 2 tortilje-mexicano
- 2 **cena** log luka
- 1 **veca glavica** crvenog luka
- **100 g** kackavalja
- 3 sušena paradajza
- **10-tak** maslinki
- **150 g** seckane pecenice
- 1 **pakovanje (200 g)** pirincane testenine

Preliv:

- 3 jajeta
- **200 ml** biljne pavlake
- 1 **kašica** origana
- 1 **kašica** brašna od leblebija

Priprema

U manji uvec naseci komadice putera, rasporediti, preko nacepkati jednu tortilju, tikvice oljuštiti, iseci na kockice, luk na listice, beli luk sitno, pa redjati preko tortilje: luk, tikvice, seckane maslinke, red pirincane testenine, seckan suvi paradajz iz maslinovog ulja, preko cepkanu tortilju, pa preko seckanu pecenicu, pa još jedan sloj tikvica, maslinki, naliti malo vode, prekriti pek-papirom, pa u zagrejanu rernu, peci dok sve ne

omekša, oko 30 minuta.

Za preliv: 3 cela jaja umutiti sa 1/2 l biljne pavlake, narendati kackavalj (kolicna po ukusu), dodati kašicicu origana, sve pomešati, dodati kašicicu brašna od leblebije/slanutak, promešamo.

Kada jelo izvadimo iz rerne, prelijemo ga ovim prelivom, pa viljuškom na više mesta izbušimo da može sav preliv ravnomerno da ue, vratimo u rernu na kratko da se zapece, izvadimo. Kada se prohladi, možemo da secemo i poslužimo, ukrasimo seckanim maslinkama, papricicom.

Savet