

Lazanje na domaci nacin



Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- prstohvat šecera
- voda
- brašno

Za fil:

- 300 g mlevenog mesa
- 200 g šampinjona
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 3 jajeta
- paradajz pire
- mleveni biber
- so

Priprema

Napravimo masu za palacinke i ispecemo ih.

Upržimo crni luk secen sitno, dodajemo pecurke secene na listice, mleveno meso sitno iseckani beli luk, dodamo paradajz pire i pustimo malo da ispari voda. Zacinimo mlevenim biberom i posolimo.

U podmazani pleh reamo red palacinke pa red fil sve tako dok fil nestane. Završavamo palacinkama zatim prelijemo umucenim jajima i zapecemo u rerni.