

Lazanje sa francuskim hlebom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** juneceg mlevenog mesa
- **2 gl**avice crnog luka
- **nekoliko cen**ovabelog luka
- **150 g** pelat paradajza
- **3** jajeta
- **200 dl** kisele pavlake
- **200 dl** mleka
- **1** francuski hleb
- **20 g** parmezana

Priprema

Na vrelom ulju propržiti crni i beli luk.

Dodati meso i pelat paradajz. Zaciniti i nastaviti sa dinstanjem dok suvisna tecnost ne ispari.

Umutiti pavlaku, mleko, jaja i posoliti.

Isecen francuski hleb umakati u prethodnu smesu i reati u pouljenu vatrostalnu ciniju.

Preko umakanog francuskog hleba nareati sloj mesa. Posuti parmezanom posle svakog sloja mesa. I sve tako dok ima materijala.

Na kraju posuti parmezanom i peci u unapred zagrejanoj pecnici na 200 C, dok ne porumeni.

Savet

Vatrostalnu ciniju malo protresti, da bi se fil svuda ravnomerno rasporedio. Prijatno.