

Zapeceni cipkasti rezanci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kes**acipkastih rezanaca
- **2 gl**avicecrnog luka
- **1 cen**belog luka
- ulje
- **500 g**mlevenog mesa
- **1 kaš**icicatucane paprike
- zacin
- biber

Za preliv:

- **200 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **1**kisela pavlaka
- **1 dl**mleka
- **1 Moja Kravica krem sir**
- **2**jajeta
- zacin
- biber
- **200 g**kackavalja

Priprema

Rezanca skuvati i ocediti. Sitno iseckati crni i beli luk i staviti da se prži. Kada luk dobije zlatnu boju, dodati mleveno meso i upržiti. Zaciniti.

Za preliv: Pomešati sitan sir, pavlaku, mleko, krem sir i jaja. U odgovarajucu tepsiju staviti polovinu rezanaca i premazati prelivom od sira. Na to staviti uprženo mleveno meso. Preko toga staviti drugu polovinu rezanaca i premazati ostatkom preлива. Staviti da se pece na 200 C, 20 minuta. Nakon toga izvaditi i posuti rendanim kackavaljem. Dopeci još 5 minuta.

Savet