

## *Domace lazanje*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 4jaja
- 150-200 gbrašna
- so

#### **Za prvi fil:**

- 3 glavicecrnog luka
- 500 gmlevenog mesa
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- 150 gkecapa

#### **Za drugi fil:**

- 1kisela pavlaka
- 1krem sir
- 2jajeta
- 2 kriške tvr?eg sira

## I još:

- 300 g kackavalja

## Priprema

Od jaja i brašna i soli umesiti kompaktnu masu i podeliti na 10 dela. Svaki deo razvuci u tanku kocku i ostaviti da se prosuši.

Crni luk iseci sitno i propržiti. Tome dodati mleveno meso i zacine i upržiti. Na kraju dodati kecap i ostaviti da se prohladi.

Tvdi sir izmrviti i dodati pavlaku, krem sir i jaja i umutiti.

Lazanje spuštati u provrelu vodu da se kratko prokuvaju. Naravno jednu po jednu. Kackavalj narendati. U tepsiju staviti jednu koru i na nju prvi fil. Preko fila posuti malo kackavalja. Na to staviti drugu koru i drugi fil i posuti kackavalj. Tako ređati kore i filove naizmenicno, dok se ne potroši sav materijal. Poslednju koru premazati drugim filom i posuti obilnije kackavaljem.

## Savet