

Lažne lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednjapatlidžana**
- **2 jajeta**
- **2 šolje kackavalja**
- **1 kašika bosiljka**
- **3 kašike sosa od paradajza**
- **300 g svežeg sira**
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Patlidžan isecite uzduž na listove debele 1 cm, i premažite ih maslinovim uljem sa obe strane. Pecite ih u rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. U dubljoj posudi pomešajte jaja, sveži sir, pola šolje narendanog kackavalja, bosiljak, so i biber. U posudu za pečenje sipajte pola sosa od paradajza (možete upotrebiti gotov sos), poslažite pečeni patlidžan, pa nalijte preko njega smesu od sira. Poklopite drugim listovima patlidžana i opet zalijte smesom od sira, i na kraju pospite preostalom količinom rendanog kackavalja. Pecite u zagrejanoj rerni 30 minuta. Pre posluživanja ostavite da se prohladi petnaestak minuta.

Savet