Lazanje (9)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**kora za lazanje
- **10 listova**purece šunke ili pilecih prsa
- **10 listova**suhog mesa
- **10 listova**sira Gaude ili Edamera
- **4** jajeta
- **400 ml**kisele pavlake
- kecap
- **2 kašike**rendanog sira
- so
- origano

Priprema

U kipucoj vodi spustiti jednu koru lazanje, i kad se umekša staviti je na krpu da se dobro posuši i tako uraditi sa drugim korama.

Umutiti jaja sa pavlakom, malo posoliti dodati narendani sir.

Posušene kore premazati prelivom od jaja i pavlake, preko staviti list šunke/prsa, list sira i list suhog mesa. Potom ih saviti u rolnicu i staviti u vatrostalnu posudu..

Rolnice preliti preostalim filom od jaja i pavlake, kecapom, narendanim sirom i origanom. Staviti u zagrijanoj rerni i peci je u njoj oko pola sata na 180-200°C.

Savet

Možete prilikom stavljanja suhog mesa, sira i šunke da sir prerežete na pola i stavite jedan dio na jedan dio kore, a drugi na drugi, suho meso u komadie stavljati kao i šunku.