

Lazanje sa rezancima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mlevenog mesa
- **500 g** širokih rezanaca
- **250 g** paradajza
- **200 g** sira
- **1 kašičica** belog luka u granulama
- **1 glavica** crnog luka
- **1 dl** ulja
- **2 kašičice** peršunovog lista
- origano
- crni mleveni biber
- **maloputera**
- suvi biljni zacín

Priprema

Obarene rezance stavite u cediljku i prelijte hladnom vodom. Na zagrejanom ulju ispržite vecu glavicu sitno iseckanog crnog luka i dodajte mleveno meso. Zatim dodajte paradajz i pržite, vodeći računa da ne uvri sva tečnost. Skinite sa šporeta i dodajte malo crnog mlevenog bibera, beli luk u granulama, peršun, origano i suvi biljni zacín. Puterom podmažite pleh, pa poreajte rezance, preko njih proprženo meso, a preko mesa izrendajte sir. Postupak ponavljajte dok ne potrošite rezance i meso. Poslednji red prekrijte izrendanim sirom. Pleh pokrijte aluminijumskom folijom i pecite u zagrejanj rerni. Prijatno!!!

Savet