Letnja lazanja & Summer lasagna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komadic**putera
- **2**tikvice
- **2**tortilje-mexicano
- **2 cena**elog luka
- **1 veca glavica**crvenog luka
- **100 g**kackavalja
- **3**sušena paradajza
- **10-tak**maslinki
- **150 g**seckane pecenice
- **1 pakovanje (200 g)**pirincane testenine

Preliv:

- **3**jajeta
- **200 ml**biljne pavlake
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**brašna od leblebija

Priprema

U manji uvec naseci komadice putera, rasporediti, preko nacepkati jednu tortilju, tikvice oljuštiti, iseci na kockice, luk na listice, beli luk sitno, pa redjati preko tortilje: luk, tikvice, seckane maslinke, red pirincane testenine, seckan suvi paradajz iz maslinovog ulja, preko cepkanu tortilju, pa preko seckanu pecenicu, pa još jedan sloj tikvica, maslinki, naliti malo vode, prekriti pek-papirom, pa u zagrejanu rernu, peci dok sve ne

omekša, oko 30 minuta.

Za preliv: 3 cela jaja umutiti sa 1/2 l biljne pavlake, narendati kackavalj (kolicna po ukusu), dodati kašicicu origana, sve pomešati, dodati kašicicu brašna od leblebije/slanutak, promešamo.

Kada jelo izvadimo iz rerne, prelijemo ga ovim prelivom, pa viljuškom na vise mesta izbušimo da može sav preliv ravnomerno da ue, vratimo u rernu na kratko da se zapece, izvadimo. Kada se prohladi, možemo da secemo i poslužimo, ukrasimo seckanim maslinkama, papricicom.

Savet