

Lazanje sa palacinkama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**faširanje junetine
- **1 glavica**crvenog luka
- **100 ml**paradajz sosa
- **50 ml**crnog vina
- **malokima**
- so
- biber
- bosiljak
- suvi biljni zacin
- **200 ml**mlijeka
- **100 ml**vode
- **oko 200 g**brašna
- **2**jajeta
- **malosoli**
- **200 ml**pavlake/vrhnja za kuhanje

Priprema

Prvo pripremiti meso: Isjeckati luk na sitno. Prodinstati na malo ulja. Dodati meso. Promiješati da se lijepo usitni. Dinstati 10-ak minuta poklopljeno. Zatim dodati paradajz sos, crno vino, so, biber, kim, suvi zacin, bosiljak. Promiješati. Ponovo poklopiti pa dinstati još 15-ak minuta. Ostaviti sa strane dok pripremite palacinke.

Palacinke pravite po svom receptu slobodno ali evo ja sam ovako. U posudu staviti 2 jaja, mlijeko, vodu, so. Dodavati brašno po potrebi dok ne dobijete glatku smjesu. Otprilike 200g brašna. Peci palacinke. Potrebno je 10

palacinki. Zavisi opet od posude al ja re?am po dvije u redu.

Pouljiti posudu. Ja sam koristila zemljanu koja je savršena.

Pore?ati dve palacinke na dno posude.

Zatim meso rasporediti po palacinkama.

Narendati sir preko.

Preliti vrhnjem za kuhanje.

Posupak ponavljati dok ne utrošite sve sastojke. Odozgo narendati malo vi?e sira. Peci na 220 stepeni 30 minuta. Potom otklopiti posudu, pojacati temperaturu i zapeci lazanje.

Na kraju to izgleda ovako. :)

Savet

Servirati toplo.