# *Posne - vege lazanje*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 pakovanje**posnih kora za lazanje
- **1 konzerva**paradajz pelata
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1 kašicica**brašna
- **2** patlidžana
- **400 g**blitve
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **2 dl** vode
- **3 kašike**ulja

## Priprema

Crni luk iseckati na sitne kockice, pa na 2 kašike ulja na laganoj temperaturi dinstati kad postane staklast dodati paradajz pelat, beli luk sitno iseckan, dodati vodu na laganoj temperaturi kuvati sos. Kašicicu brašna razmutiti sa malo vode, pa dodati sosu, zaciniti biberom, solju i suvim zacinom. Kuvati još 15 minuta na laganoj temperaturi.

Patlidžan iseci na kolutove, posoliti i ostaviti da odstoje desetak minuta potom osušiti svaku krišku na ubrusu i izgrilovati patlidžan. Blitvu skuvati.

Uzeti vatrostalnu ciniju podmazati kašikom ulja, pa staviti red kora za lazanje preko poreati grilovani patlidžan,

pa blitvu zaliti paradajz sosom, opet poreati testo - patlidžan - spanac - paradajz sos - testo i preliti paradajz sosom. Peci na 180°C 35-40 minuta.

## Savet

U lazanje može da se doda i biljni sir.