

Lazanje od tikvica



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** strukpraziluka
- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **500** gmlevenog mesa
- **po ukusu** soli, bibera
- **po potrebi** ulja
- **2** vece tikvice
- **2** jajeta
- **200** ml kisele pavlake
- **1** dl mleka
- **100** grendanog kackavalja

Priprema

Crni i praziluk sitno naseckati, a šargarepu narendati. Na ulju propržiti najpre obe vrste luka, pa im dodati rendanu šargarepu i sve zajedno još par minuta pržiti. Zatim dodati mleveno meso i dinstati dok meso ne promeni boju. Po ukusu mu dodati soli i bibera.

Tikvice oljuštiti i uzdušno što tanje izrezati. Pekac podmazati uljem, pa reati red tikvica, red mesa. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši. Odozgo treba da budu tikvice.

Jaja penasto umutiti, pa im dodati kiselu pavlaku i mleko. Sve zajedno umutiti, pa preliti preko tikvica.

Odozgo posuti rendanim kackavaljem. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Moj 400.objavljeni recept na portalu Recepti.com. Puno Vam hvala na uspešnoj saradnji.