

Lazanja paketici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8kora za lazanje**
- **po potrebiso**
- Za nadev:
 - **1 glavicacrnog luka**
 - **200 gmlevenog mesa**
 - **1šargarepa**
 - **po potrebiorigano**
 - **po ukususuvi biljni zacin**
 - **po potrebiulje**
 - **1 kašikapirinca**
 - **1 kašicicaslatke zacinske paprike**
- I još:
 - **po potrebikecap**
 - **100 gkisele pavlake**
 - **100 grendanog kackavalja**

Priprema

Kore za lazanju obariti u posoljenoj vodi, zatim ih staviti u hladnu vodu, potom ih raširiti na kuhinjsku krpu da se osuše. Za nadev: Na zagrejanom ulju upržiti sitno seckan crni luk, dodati rendanu šargarepu, upržiti. Zatim dodati mleveno meso, pirinac, zaciniti suvim biljnim zacinom. Upržiti pa skloniti sa vatre, dodati slatkú zacinsku papriku i izmešati. Ostaviti da se ohladi te dodati origano. Izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Uzeti jednu koru...

...te je premazati kecapom.

Preko nje (unakrst-kao na slici) staviti drugu koru.

Na sredinu staviti po kašiku nadeva...

...te preklopiti prvo levu, pa desnu stranu...

...potom gornju pa donju stranu.

Poreati u pleh obložen pek-papirom.

Postupak ponoviti i sa preostalim materijalom te "paketice" poreati u pleh.

Premazati ih kiselom pavlakom...

...i posuti rendanim kackavaljem.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Služiti toplo.

Savet

Ukoliko niste ljubitelj keapa, možete kore (umesto keapom) premazivati kiselom pavlakom. Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko-po sopstvenom izboru.