

## Lazanja paketici



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **8**kora za lazanje
- **po potrebi**so
- Za nadev:
- **1** glavica crnog luka
- **200 g** mlevenog mesa
- **1** šargarepa
- **po potrebi** origano
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po potrebi** ulje
- **1** kašika pirinca
- **1 kašičica** slatke začinske paprike
- I još:
- **po potrebi** kecap
- **100 g** kisele pavlake
- **100 g** 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, začiniti suvim biljnim začinom. Upržiti pa skloniti sa vatre, dodati slatku začinsku 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.

Porežati u pleh obložen pek-papirom.

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

Premazati ih kiselom pavlakom...

...i posuti rendanim kackavaljem.

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

## **Savet**

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