

Lazanje sa blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 20 listova za lazanje
- 500 g blitve
- 300 g sira
- 3 jajeta
- po ukusu
- 4 dl kisele pavlake

Priprema

Lazanje na kratko pro kuvajte u vodi u koju ste dodali malo soli i malo ulja. Blitvu obarite iseckajte pomešajte sa sirom, pavlakom, jajima i posolite po ukusu. Posudu u kojoj ćete peći lazanje podmažite, razjete listove lazanja, fil i tako redom dok se sve ne potroši.

Prelijte ostatkom fila.

Savet

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko trideset minuta.