Lazanje sa domacim korama

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **500 g**brašna
- **4**jajeta
- **1 ravna kašicica**soli
- **2-3 kašike**ulja

Za nadev:

- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 konzerva**paradajz sosa
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

Jaja penasto umutiti, dodati im so i ulje, pa nastaviti sa mucenjem dok se smesa ne ujednaci. Brašno dodavati postepeno sve vreme mešajuci kašikom. Na kraju doraditi rukom. Formirati od testa jedan valjak i podeliti ga na 9 delova, ali tako da osam budu jednakih velicina, a deveti deo duplo veci u odnosu na ostale.

Od dobijenih delova formirati loptice i ostaviti ih da odmore oko 15-ak minuta.

Nakon tog vremena, najvecu lopticu razviti u pravougaonu koru što je tanje moguce. Njome obložiti dno pekaca u kome ce se lazanje peci. Ostale loptice razvijati tanko u vidu manjih korica, samo ce njihova velicina biti

manja u odnosu na ovu veliku koru. Odlagati ih sa strane sve dok se ne razviju sve korice.

U dublju šerpu staviti vodu da vri. Pored nje staviti sud sa hladnom vodom. U vodu koja vri ubacivati korice. Kuvati ih kratko, svega po 2-3 minuta.

Zatim ih odmah prebaciti u sud sa hladnom vodom, pa posle prebaciti u cediljku. Tako uraditi sa svim koricama.

Luk sitno naseckati, pa ga propržiti da postane staklast. Dodati mu mleveno meso i nastaviti sa dinstanjem sve dok meso ne promeni boju. Pred kraj dodati paradajz sos i zacine po ukusu. Lepo ukrckati da suvišna tecnost uvri, pa skloniti sa vatre i prohladiti.

Koru koja je na dnu pekaca dobro nauljiti. Preko nje rasporediti dve korice koje su se lepo ocedile. Zatim preko njih naneti sloj fila sa mesom.

Postupak sa slaganjem fila i kora ponavljati dok se materijal ne potroši. Lazanje ušuškati sa preostale dve korice i krajeve donje velike kore lepo uvuci.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30-40 minuta ili dok lepo ne porumeni. Seci na kocke i služiti.

Savet