

Lazanje sa korama za pitu



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **2 glave** crnog luka
- **5 dl** pavlake
- **3** jajeta
- **200 g** kackavalja
- **500 g** kora za pitu
- **2 dl** kisele vode
- **1 kašičica** mlevene slatke paprike
- **po ukusu**
- suvi biljni začina

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja kako bi porumeno. Zatim dodati mleveno meso i nastaviti sa dinstanjem uz povremeno dolivanje vode dok meso ne omekša. Pred kraj dodati ml papriku, šampinjone i začine. Fil ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati kiselu vodu (1 dl) posebno umutiti pavlaku, jaja i dodati 1 dl kisele vode. Kackavalj izrendati na rende. Tepsiju podmazati i obložiti dvema korama, odzgo premazati sa malo fila i namazati sa malo kecapa pa prekriti dvema korama. Zatim naneti malo fila od pavlake i posuti kackavaljem i opet dve kore. Isti postupak ponoviti dok se sav materijal ne utroši. Završiti filom od pavlake i posuti kackavaljem. Peci na 200 C dok lepo ne porumeni.

Savet