Lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za lazanje

Za fil:

- **400 g**mlevenog juneceg mesa
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **malo**ulja
- **1 manja šoljica**kuvanog pirinca
- **po ukusu**so, biber i zacini
- **2**jaja
- **2 dl**jogurta

Priprema

Luk iseci na sitno i propržiti na vrelom ulju. Dodati meso i beli luk da se prodinstaju. Smanjiti vatru i poklopiti da se dinsta u sopstvenom soku, oko 20 minuta uz povremeno mešanje ili samo protresite. Dodajte kuvani pirinac, so, biber i zacine. Iskljucite ringlu i ostavite po strani.

U dubljoj šerpi stavite vodu 1,5 otprilike. Kuvajte listove kora za lazanje po uputstvu sa kesice. Kuvane kore reajte u namazan pleh i filujte pripremljenim filom od mesa (red kora, red mesa) dok se sav materijal ne potroši. Pecite u zagrejanoj rerni dvadeset minuta na 200 stepeni. Izvadite iz rerne i prelijte mešavinom od jaja i jogurta. Zapecite još par minuta.

Savet