

## *Letnja lazanja & Summer lasagna*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 komad** putera
- **2** tikvice
- **2** tortilje-mexicano
- **2** cernaelog luka
- **1** **veca glavica** crvenog luka
- **100 g** kackavalja
- **3** sušena paradajza
- **10-tak** maslinki
- **150 g** seckane pecenice
- **1 pakovanje (200 g)** pirincane testenine

#### **Preliv:**

- **3** jajeta
- **200 ml** biljne pavlake
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** brašna od leblebija

### **Priprema**

U manji uvec naseci komadice putera, rasporediti, preko nacepkati jednu tortilju, tikvice oljuštiti, iseci na kockice, luk na listice, beli luk sitno, pa redjati preko tortilje: luk, tikvice, seckane maslinke, red pirincane testenine, seckan suvi paradajz iz maslinovog ulja, preko cepkanu tortilju, pa preko seckanu pecenicu, pa još jedan sloj tikvica, maslinki, naliti malo vode, prekriti pek-papirom, pa u zagrejanu rernu, peci dok sve ne

omekša, oko 30 minuta.

Za preliv: 3 cela jaja umutiti sa 1/2 l biljne pavlake, narendati kackavalj (kolicna po ukusu), dodati kašičicu origana, sve pomešati, dodati kašičicu brašna od leblebije/slanutak, promešamo.

Kada jelo izvadimo iz rerne, prelijemo ga ovim prelivom, pa viljuškom na više mesta izbušimo da može sav preliv ravnomerno da ue, vratimo u rernu na kratko da se zapece, izvadimo. Kada se prohladi, možemo da secemo i poslužimo, ukrasimo seckanim maslinkama, papricicom.

## **Savet**