



Македонска лазања

Фичо ќе приготви лазања со зеленчуци карактеристични за нашето поднебје, па затоа ја нарековме Македонска лазања.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

- 2 пакувања лазањи
- кромид
- 4 црвени пиперки
- доматно пире
- 300 грама овчо сирење
- 150 грама маслинки
- 600 грама ајдамер
- најмалку 500 мл павлака за готвење

Чекор 1

Тенко исечете ги црвените пиперки. Кромидот исецкајте го на полумесечинки.

Сирењето издробете го и исецкајте ги маслинките. Ставете ги во тава за пржење да ја испуштат водата.

Чекор 2

На дното ставете ги парчињата лазањи.

Над лазањите ставете од смесата, нарендајте кашкавал.

Наредете три реда. Најважно е на секој ред да има кашкавал.

Над последниот ред нарендајте кашкавал и прелејте со павлака за готвење.

Чекор 3

Печете во загреана рерна на 200 C, 30 минути, или додека да зарумени.

Чекор 4

Сервирајте!

Совет

По желба, павлаката за готвење можете да ја замените со домашно приготвен бешамел сос.



Користени производи:



Тава за пржење



Ростер тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk