

Lazanja z jajčevci

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

Sestavine (za 4 osebe)

3 jajčevci
2 žlici oljčnega olja
3 veliki stroki česna
6,8 dl pasiranega paradižnika
½ žlice suhega origana
1 žlička sladkorja
1 žlica rdečega vinskega kisa
šopek bazilike
100 g naribanega parmezana
125 g mocarele
200 g svežih listov testa za lasanje
5 žlic krušnih drobtin
sol, poper



Priprava

1. Grelec za žar v pečici vključimo na najvišjo stopnjo. Jajčevce po dolgem narežemo na tanke rezine, jih zložimo na velik pekač, premažemo z oljem in solimo. Na vsaki strani jih pečemo 2 do 3 minute, da se zlato rjavo obarvajo in jih prihranimo.

2. Česen olupimo in stremo. V večji kozici segrejemo olje, dodamo česen in po eni minuti, ko česen zadiši, vlijemo paradižnikov pire. Zavremo, dodamo origano, sladkor in kis, solimo, popramo in kuhamo 10 minut. Liste bazilike natrgamo in jih na koncu vmešamo v omako.

3. Pečico segrejemo na 200 °C. Po dnu pekača, velikosti približno 20 x 30 cm, razporedimo nekaj žlic paradižnikove omake, jo pokrijemo s plastjo jajčevcev, potresemo s parmezanom in koščki mocarele ter vse pokrijemo s testenimi listi. V istem vrstnem redu zlagamo plasti še naprej, končamo pa s plastjo parmezana in mocarele. Po vrhu potresemo še krušne drobtine. Lasanje pečemo 25 do 30 minut, da se zlato zapeče in zabrbota.