



### Reikės:

9 lazanijų lakštų,  
250 g pievagrybių (ar kitų grybų),  
20 g sviesto (kepti),  
100 ml plakamosios grietinėlės,  
300 g raugintų kopūstų,  
50 g susmulkintų riešutų, druskos, pipirų.

### Sūrio padažui paruošti:

25 g sviesto,  
50 g miltų,  
400 ml pieno,  
100 ml plakamosios grietinėlės,  
200 g tarkuoto fermentinio sūrio,  
50 g tarkuoto parmezano, druskos, pipirų.

Grybus supjaustykite griežinėliais, svogūnus sukopokite ir kelias minutes pakepkite su sviestu. Į keptuvę supilkite grietinėlę, sudėkite kopūstus, susmulkintus riešutus ir virkite, kol sutirštės. Pagardinkite druska ir pipirais. Karščiui atsparią kepimo formą ištepkite sviestu, išdenkite lazanijų lakštais. Sudėkite grybų ir kopūstų mišinį. Apdenkite likusiais lazanijų lakštais. Paruoškite sūrio padažą. Keptuvėje išlydykite sviestą, suberkite miltus, išmaišykite. Supilkite pieną ir grietinėlę, užvirkite. Suberkite tarkuotą sūrį, išmaišykite. Pagardinkite druska ir pipirais. Sūrio padažą supilkite į formą. Kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje 45 minutes.