

Lazanje od belog pileceg mesa



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Mesni nadev:

- 2pileca bela mesa bez koske
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cešnjabe** log luka
- **350 ml** kecap
- **200 ml** pileceg bujona ili voda
- **1** lovorov list
- **1 vezaperšunovog lišca**

Bešamel sos:

- **120 g** maslaca ili margarina
- **1 kašikaulje**
- **oko 5-6** supenih kašika brašna
- **1 l** mleka

Ostalo:

- **1,5 pakovanja** kore za lazanje
- **400 g** kackavalja

Priprema

Meso iseci na sitne kockice oko 1x1 cm. Crni i beli luk sitno iseci. U tiganju zagrejati ulje i dinstati crni luk. Na

pola propržen dodati lovorov list i beli luk i pržiti još nekoliko minuta pa dodati meso i sve zajedno promešati. Dinstati 15 minuta uz dolivanje bujona ili vode. Na kraju sipati kecap, zaciniti solju, biberom, bosiljkom, origanom, peršunom i izrendanim kackavaljem (ostaviti malo kackavalja za posipanje). Nadev dobro izmešati, skinuti sa vatre i ostaviti sa strane.

Spustiti maslac i doliti malo ulja, dodati brašna toliko da bi se sve lepo sjedinilo i pržiti na laganoj vatri nekoliko trenutaka. Zatim polako dolivati mleko stalno mešajuci da bi se dobila kompaktna masa. Kada pocne da vri i kada se zgusne (ne previše gusto) skloniti sa vatre i zaciniti solju, biberom, izrendanim muskatom i limunovim sokom.

U podmazan pleh ili tepsiju, po dnu poreati jedan red lazanja. Preko lazanja preliti pola mesnog nadeva, pa preliti nadev bešamel sosom. Zatim opet lazanje, ostatak mesnog nadeva i preliti bešamelom. Na kraju prekriti lazanjama, preliti bešamelom, izrendanim kackavaljem, kecapom i posuti origanom. Peci na 200 stepeni.

Savet

Voditi rauna da mesni nadev bude dovoljno soan da bi se kore natopile i da bi bile mekane.