Bele lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**kora za lazanje
- **7 dl**besamel sosa
- **300 g**edamer sira
- **300 g**pileceg belog mesa
- **50 g**slanine
- **200 g**pecuraka

Priprema

Skuvajte besamel. Obarite lazanje. Belo meso, pecurke i slaninicu kratko prodinstajte u tiganju. Vatrostalnu ciniju nauljite nanesite sloj bešamela, poreajte testo, zalijte sa još malo bešamela i rasporedite 1/3 nadeva, malo sira, opet kore, bešamel, nadev, rendani sir... završite sa korom. Rrelijte besamelom i pospite sa 150 g sira. Zapecite oko 40 minuta na 220 stepeni. Sacekajte da se lazannje malo ohlade pa ih onda isecite na parcadi.

Savet