

Lazanje od belog pileceg mesa



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Mesni nadev:

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

Bešamel sos:

- 120 g maslaca ili margarina
- 1 kašik ulje
- oko 5-6 supenih kašika brašna
- 1 l mleka

Ostalo:

- 1,5 pakovanjakore za lasanje
- 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 mešajući 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 poređati jedan red lazanja. Preko lazanja preliteri pola mesnog nadeva, pa preliteri nadev bešamel sosom. Zatim opet lazanje, ostatak mesnog nadeva i preliteri bešamelom. Na kraju prekriti lazanjama, preliteri bešamelom, izrendanim kackavaljem, kecapom i posuti origanom. Peci na 200 stepeni.

Savet

Voditi računa da mesni nadev bude dovoljno sočan da bi se kore natopile i da bi bile mekane.