

Pilece lazanje



Sastojci

Potrebno je:

- 30 ml maslinovog ulja
- 900 g mlevene piletine
- 225 g mesnate slanine
- 2 cena belog luka
- 450 g praziluka, naseckanog na kolutice
- 225 g šargarepe, naseckane na sitne kockice
- 30 ml pirea od paradajza
- 450 ml pileceg bujona (supa)
- 12 zelenih listova za lazanje
- (kojima nije potrebno prethodno kuvanje)

Za umak od sira:

- 50 g maslaca
- 50 g belog brašna
- 600 ml mleka
- 120 g narendanog trapista
- biber
- so

Priprema

U posudi zagrejati ulje i propržiti slaninu i piletinu. Dok se sastojci prže, komadice razdvajati drvenom varjačom. Dodati izgnjecen beli luk, iseckan praziluk i usitnjenu šargarepu, pa kuvati 5 minuta dok povrće ne omekša.

Dodati pire od paradajza, bujon i začine. Ostaviti da proključa, pokriti i kuvati još 30 minuta.

U drugoj posudi rastopiti maslac, dodati brašno i postepeno dolivati mleko uz neprestano mešanje. Kada sos proključa, nastaviti sa mešanjem dok se ne zgusne, a zatim kuvati još nekoliko minuta.

Dodati polovinu narendanog trapista, začine prema ukusu ukljućujući i malo senfa.

Pecnicu zagrejati na 190°C. U vatrostalnu posudu od 2,5 litra slagati pripremljen materijal; prvo mlevenu piletinu, pa kore za lasanje i preko polovinu sosa od sira.

Nastaviti sa reanjem pocevši i završivši sa mlevenom piletinom. Na kraju sve preliteri preostalim umakom od sira.

Posuti preostalim rendanim trapistom i zapeci 1 sat u pecnici ili dok kora ne dobije zlatnosmeu boju.