

Lazanje sa keljom



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **150 g** slanine
- **1 glavica** kelja
- **1 kašika** brašna
- **300 ml** mleka
- **250 ml** vode od kelja
- **po želji** mešavina zacina
- **80 g** parmezana
- **1 glavica** crnog luka
- **1 pakovanje** kora za lasanje

Priprema

Iseckati luk, slaninu, i piletinu na, sitno i prepržiti na ulju. Zaciniti po želji. U litar posoljene vode prokuvati iseckani kelj, dva minuta od trenutka kad provri.

Bešamel sos: Prepržiti kašiku brašna na ulju. Dodavati polako mleko i mešati konstantno, posle dodati vodu u kojoj se kuvao kelj do željene gustine.

Reati red testo za lasanje, piletina, kelj, bešamel sos, testo za lasanje i tako sve do kraja. Odozgo ostaje testo za lasanje, a na njih posuti parmezan.

Peci u rerni na 220c oko pola sata.

Savet

Vrlo su udnog i posebnog ukusa. Prijatno!