

Toskanske lasanje



Sastojci

Potrebno je:

- pakovanje kora za lasanje
- 500 g pileceg filea
- 500 ml pavlake za kuvanje
- 4 šargarepe
- 200 g trapista
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Piletinu isecite na kockice, šargarepu narendajte, pomešajte, posolite, pomešajte suvim biljnim zacinom i pobiberite. Zacinjenu piletinu pržite, pet minuta na zagrejanom ulju. Prelijte pavlakom, sacekajte da provri i sklonite s vatre.

U pravougaoni pleh poredajte kore za lasanje, nanosite fil i tako redom, dok ne utrošite sastojke. Ako vam se ucini da su lasanje suve, dodajte još pavlake i nalijte mlakom vodom, da ogrezne.

Preko poslednjeg sloja testa, narendajte sir i pokrijte aluminijumskom folijom. Pecite pola sata na 220 stepeni.

Skinite foliju i ostavite da se lasanje zapeku.