

Lazanje (26)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za lazanje
- **500 g** pileceg filea
- **300 g** kackavalja
- **1 glavica** crnog luka
- **4 cen**abelog luka
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **1 malak**isela pavlaka
- **200 g** pršute

Priprema

Pilece meso iseci na komade jednake debljine i zaciiti. Spremno meso kratko propržiti na ulju. Naseckati crni i beli luk. Kratko propržiti. Sipati obe pavlake, izmešati. Narendati malo kackavalja, dodati naseckan svež peršun, izmešati i ostaviti na ringli dok se malo ne zgusne. Gotov sos malo zaciniti (so, biber). Spremnim sosom premazati dno posude za pecenje, poreati kore za lazanje, ponovo ih premazati sosom i redjati: pilece meso, preko njega deo rendanog kackavalja, zatim pršutu, staviti malo sosa, red kora za lazanje, ostatak sosa premazati preko kora i narendati ostatak kackavalja. Peci na 180°C oko 30 minuta.

Savet

Prijatno!