

Lazanje (26)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za lazanje**
- **500 gpileceg filea**
- **300 gkackavalja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **4 cenabelog luka**
- **500 mlpavlake za kuvanje**
- **1 malakisela pavlaka**
- **200 gpršute**

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!