

Lazanje sa piletinom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Nadev

- **2** kašikem maslinovog ulja
- **1** glavicacrnog luka
- **300** gr seckane piletine
- **3** režnjasuvog mesa
- **1** kašicicasoli i bibera

Bešamel sos

- **50** ml ulje
- **3** kašike brašna
- **350** ml mleka
- **3** kašike parmezana
- **1** jaje
- malo soli

Ostalo

- **5** komkora za lazanje
- **250** g paradajza

Priprema

Na ulju uprziti sitno iseckan crni luk, dodati sitno iseckanu piletinu i suvo meso. Posoliti, pobiberiti pa mešati

dok ne porumeni. Skloniti sa vatre. Napraviti besamel sos: na ulju upržiti brašno pa mešajuci dolivati mleko. im se zgusne skloniti sa vatre, posoliti i dodati rendani parmezan. Dodati i jaje pa promesati. Kore za lazanje puniti piletinom, motati ih kao palacinke i reati u pleh. Paradajz iseckati pa dodati u ciniju sa lazanjama. Preliti bešamelom i posuti sa malo parmezana odozgo. Peci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet