

Lazanje sa piletinom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Nadev

- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **300 gr** seckane piletine
- **3 reznja** suvog mesa
- **1 kašičica** soli i bibera

Bešamel sos

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

Ostalo

- **5 kom** kora za lasanje
- **250 g** paradajza

Priprema

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

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

Savet