

Piletina a la dibari



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg belog mesa
- **1 srednjikarfiol**
- **200 g**kackavalja
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- **50 g**margarina
- **3 kašike**brašna
- **4 dl**mleka
- **maloulja**
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**
- **1 prstohvat**belog luka u prahu

Priprema

Karfiol iskidati na cvetove i obariti u slanoj vodi. Pilece belo meso iseci na male šnicle. Posebno sjediniti mlevenu papriku, beli luk u prahu, mešavinu zacina i biber. Dobijenom mešavinom natrljati pilece šnicle. Otopiti margarin, dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno dolivati mleko i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Vatrostalnu posudu podmazati uljem, poredjati pilece meso, na svako parce staviti cvet karfiola i preliti bešamelom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok se ne uhvati korica. Posuti kackavaljem i vratiti u rernu da se kackavalj istopi.

Savet