

Belo pilece meso sa orasima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog pileceg mesa
- **40 g** putera
- **100 g** suve mesnate slanine
- 3pilece džigerice
- **3 kašike** sirca
- **70 g** mlevenih oraha
- **oko 700 ml**mleka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malo** soli
- **malo** bibera

Priprema

Slaninu iseci na kockice i propržiti na puteru.

Zatim dodati pilecu džigericu, koja je takoe iseckana i pržiti još malo.

Onda dodati belo pilece meso, iseceno na kockice i 3 kašike sirca. Pržiti još par minuta, a onda dodati so, biber i suvi biljni zacin, po ukusu.

Na kraju naliti mlekom da ogrezne. Kuvati 20-ak minuta na tihoj vatri.

Pred sam kraj kuvanja, kada je mleko skoro uvrelo, dodati 70 g mlevenih oraha i dokuvati još malo.

Služiti uz krompir pire.

Savet