

Pilav sa bešamelom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **200 g** pirinca
- **500 ml** mleka
- **3 kašike** brašna
- **150 g** kackavalja
- **1** cašakisele pavlake
- so
- biber
- mešavina suvih zacina

Priprema

Pilece šnicle istanjite tuckom za meso i zacinite, pa na malo ulja propržite samo da pobele. Pirinac skuvajte dopola i zacinite. U malo hladnog mleka umutite brašno, a ostatak stavite da se kuva. Kada mleko provri, skloniti ga sa vatre, pa lagano umešati brašno sa mlekom i vratiti na ringlu da se zgusne. Dodajte rendani kackavalj, umešajte i sklonite sa vatre. U vatrostalnu posudu reati polovinu pirinca, pa piletinu, pa preko nje istresite pavlaku, zatim drugu polovinu pirinca i na kraju sve prelijte sa bešamelom. Stavite u rernu na 200 stepeni oko 30 minuta, a napola otklopite posudu da se lepo zapece.

Savet