

Pileci fileti u besamel sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pilecih fileta

Bešamel sos:

- **50 g** putera
- **50 g** brašna
- **1/2 l** mlijeka
- so
- biber
- ruzmarin

Priprema

Filete zacinite sa soli i biberom i ispržite na sasvim malo ulja.

Besamel sos: Zagrijte mlijeko do vrenja. Zatim otopite puter na laganoj vatri. Dodajte brašno i miješajte da razbijete grudvice. Propržite nekoliko sekundi. Polako dodajte kipuće mlijeko neprestano miješajući. Ostavite da malo vrije neprestano miješajući. Dodajte na kraju so, biber i ruzmarin. Gotov bešamel prelijte preko fileta i poslužite.

Savet

U šustini ne morate ni stavljati ove zaine u bešamel, ali meni je tako ukusnije. Neete se pokajati. Uz filete možete napraviti rižu kao ja meni je tako najljepše, a možete pire krompir i slino. Uživajte...