

## **Pastell de Pollo**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 470 g**pileceg mesa
- **70 g**putera
- **maloulja**
- **2 kašikebrašna**
- **420 ml**mlijeka
- **po ukususoli**, biberna
- **1 kašikamješavine zacina**
- **1 šolja (od 200 ml)**ribanog sira
- **4jajeta**
- **3 kašikekrušnih mrvica/ prezle**

### **Priprema**

Otopiti puter sa uljem, pa dodati brašno. Kratko pržiti, pa sipati mlijeko (uz neprestano miješanje). Posoliti. Dodati sitno rezano (vec peceno) pilece meso (najbolje ako imate ostatke piletine: file, batak...), zaciniti po ukusu (zacin, biber). Dodati i ribani sir, pa sve promiješati. Prohladiti, pa dodati umucena jaja. Sve sjediniti.

Sipati u, puterom ili uljem premazane, glinene posude (ili vatrostalnu posudu).

Preko posuti prezlu (može i bez).

Peci na 200 C nekih 25-30 minuta.

Poslužiti toplo; najbolje uz salatu od paradajza.

## **Savet**