

## **Piletina u bešamel sosu**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg pileceg filea
- 200 g kackavalja
- 500 ml mleka
- 50 g margarina
- 40 g brašna
- 200 ml kisele pavlake

### **Priprema**

Piletinu iseci na kocke i propržiti. U otopljenom imargarinu, dodati brašno, dodati mleko, mešati na tihoj vatri, dok se ne zgreje, dodati pavlaku i 100 g rendanog kackavalja.

U vatrostalnu ciniju staviti piletinu i preliti sosom i odozgo posuti sa još 100 g rendanog kackavalja i zapeci u rerni.