Meso u improvizovanom bešamel sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednje šnicle**telece ili od belog mesa
- **1 kesica**krem supe od pecuraka
- **1 čaša**kiselog mleka ili pavlake

Priprema

1 kesicu krem supe razmutiti sa 750 ml vode, i u to razmutite 1 cašu kiselog mleka ili pavlake.

Meso koje ste po želji izabrali postavite u neki veci dublji sud ili u vatrostalnu ciniju i prelijte ovom smesom.

Ako ste u obicnom nekom sudu prekrijte aluminijskom folijom i stavite u rernu i pecite dok ne dobijete lepi gust sos i kad je meso gotovo izvaditi.

Savet

Možete da stavite od mesa i pilei batak i karabatak (samo odvojite od kostiju), možete koristiti kremenadle. Jednostavno koje meso imate ..NEDODAVATI ZEJTIN, VEGETU NISTA..NISTA...Uz ovo jelo može pomfrit...