

Gurmanska piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka
- 4karabataka
- 150 gdimljene slanine
- 150 gkackavalja
- 2-3 kašikebrašna
- 30 gmargarina
- 0,5 lmleka
- beli luk u prahu
- so
- biber

Priprema

Slaninu iseci na kockice i blago propržiti. Izvaditi iz tiganja i dodati meso, propržiti po 5 minuta sa obe strane. Izvaditi meso.

U istom tiganju dodati malo margarina i brašno propržiti i naliti mleko, skuvati sos. Zaciniti po ukusu. Dodati 150 g rednanog kackavalja u sos.

Meso i slaninu staviti u pekac (vatrostalnu posudu) i sve preliti sosom. Staviti da se pece u rerni oko sat i po na 200 stepeni.

Savet