

Piletina a la dibari



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g pileceg belog mesa
- **1 srednjikarfiol**
- **200** g kackavalja
- **1/2 kašice** aleve paprike
- **50** g margarina
- **3 kašike** brašna
- **4** dl mleka
- **maloulja**
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**
- **1 prstohvat** belog luka u prahu

Priprema

Karfiol iskidati na cvetove i obariti u slanoj vodi. Pilece belo meso iseci na male šnicle. Posebno sjediniti mlevenu papriku, beli luk u prahu, mešavinu zacina i biber. Dobijenom mešavinom natrljati pilece šnicle. Otopiti margarin, dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno dolivati mleko i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Vatrostalnu posudu podmazati uljem, poredjati pilece meso, na svako parce staviti cvet karfiola i preliti bešamelom. Peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni dok se ne uhvati korica. Posuti kackavaljem i vratiti u rernu da se kackavalj istopi.

Savet