

Belo meso u sosu od sira



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **250 g** kackavalja
- **3 dl** mleka
- **1** cašavode
- **1 kašicica** bibera
- **2 kašice** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** brašna
- **1,5 dl** ulja
- **1** cen belog luka
- **2 kašike** pavlake

Priprema

Belo meso podeliti na dva jednaka dela, staviti u posudu u koju ste prethodno stavili sve zacine, malo ulja i sitno seckan cen belog luka. Ostaviti da odstoji malo u frižideru.

Vrlo malo ulja staviti u tiganj, ubacite meso i pržiti na laganoj vatri, dok ne porume obe strane. Kada je rumeno, izvadite parcad.

Dosuti ostatak ulja sa brašnom, minut brašno pržiti, zatim naliti vode i mleko, uz obavezno mešanje, da ne bi došlo do stvaranja grudvica. Posoliti po ukusu.

Kada je sos gotov, skinuti ga sa vatre, dodati 2 kašike pavlake, zatim meso ubaciti. Preko svega staviti tanko secene listice sira, da se stopi. Može se posuti ljutom papricicom (ko voli).

Savet

Mnogo je ukusnije ako se na početku sa mesom prži šnita suve slanine, sitno seckane.