

Pileca prsa u kajmak sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pilecih prsa
- **250 g** kajmaka
- **3 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **2 kašike** brašno
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršunovo lišće

Priprema

Meso iseci na parcice, posuti suvim biljnim zacinom, i malo soli, zatim uvaljati u brašno. Pržiti dok ne porumeni na laganoj vatri i malo ulja.

Dok se meso prži spremite sos.

Sos se pravi tako što se stavi mleko da vri uz dodatak dva kašike soli. Posebno sjediniti dva kašike brašna i decilitar vode. Kada mleko vri dodajte polako mešavinu brašna i vode, mešajte lagano dok se ne zgusne. Kada se zgusnulo, sipa se kajmak uz lagano mešanje.

Gotovo meso se stavlja u sos koji vri. Ostaviti na laganoj vatri 10-tak minuta da zajedno ključa. Zatim skinuti sa vatre i posuti biberom i peršunovim lišcem.

Savet

Služiti uz krompir pire.