

## *Pilece belo meso sa krompirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pileceg belog mesa
- **3** krompira
- **2 dl** mleka
- **1** jaje
- **1** cenbelog luka
- **70 g** margarina
- **1** kesica piletina sa 4 vrste sira
- so

### **Priprema**

Iseckati na sitne kockice belo meso i krompir i staviti ih u djuvec. Dodati margarin seckan na kockice, dodati beli luk sitno seckan, i soli po želji. Staviti u rernu prethodno zagrejano na 250 stepeni. Preliv praviti tako što se umuti 2 dl mleka, jedno jaje i kesicu smese. Polu peceno izvaditi iz rerne, i preliti prelivom, i vratiti u rernu i ispeci do kraja. Poslužiti uz omiljenu salatu.

### **Savet**