

## *Pilece meso u belom sosu*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **po želji** pilece belo meso
- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **200 ml** pavlake
- **par kašika** sira
- **2 kašike** brašna
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje
- **3-4** cenabelog luka

### **Priprema**

Iseckati belo meso na trake i dodati mu zacin, sitno iseckan beli luk i malo ulja. Ostaviti u frižideru da malo odstoji.

U tiganj staviti ulja, dodati meso iz frižidera i propržiti ga da porumeni, zatim izvaditi u tanjir i u ulje što se peklo dodati 2 kašike brašna i propržiti uz stalno mešanje i naliti vodu i mleko, da malo krcka, ubaciti i pavlaku i malo sira. Vratiti meso sa tanjira da upije sos, zaciniti po ukusu i ostaviti još malo da se skuva.

## **Savet**

Sos možete poslužiti uz pire krompir, makarone, pirina?. Prijatno!