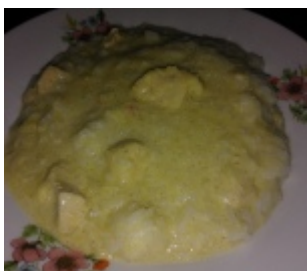


Beli preliv



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za preliv:

- **1/2**belog mesa
- **4** cenabelog luka
- **1/2** mleka
- **par kašika**senfa
- **2 kašike** brašna
- suvi biljni zacin
- biber

Prilog:

- pirinac
- pire krompir
- testenina

Priprema

Belo meso iseci u kockice i posuti brašnom. Zagrejati ulje i propržiti uz dodavanje malo vode. Potom nauljiti vatrostalnu ciniju i staviti sadržaj u ciniju. Odgore posuti uljem u kojem se peklo.

Premazati meso senfom i sitno iseckanim belim lukom.

Dodati mleko u ciniju i zaciniti. Promešati lepo. Staviti u rernu i ukljuciti je na 150 stepeni. Posle pola sata pojacati rernu na 200 stepeni. Skinuti poklopac sa cinije i ostaviti još 15-ak minuta.

Savet

Preliv može da se posluži uz razna jela, moje izbor je bio pirina?. Takođe, može da se doda i sira trapista ili pavlake u preliv.