

## **Beli sos sa belim mesom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za sos:**

- **1/2**pileceg belog mesa
- **2**pavlake
- **2 dl** mleka
- **2 kašikebrašna**
- **2 kašikemajoneza**
- **2 cenabelog luka**
- **2 kašikesenfa**
- **1**jaje
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber

### **Priprema**

Na malo ulja prodinstati sitno iseckan beli luk, dodati malo vode i staviti na kockice iseckano belo meso.

Dinstati meso sa dodavanjem po malo vode oko 5 minuta.

Kada je meso gotovo, sipati ga u vatrostalnu cijiniju, prethodno malo podmazanu uljem. Odgore preko mesa premazati senf, pavlaku i majonez. U šolju od 2 dl sipati 2 šolje brašna i dodati mleko i dobro promešati da ne bude grudvica, i preliti preko mesa. Dodati zacine i staviti u rernu na 150 stepeni. Posle 20-ak minuta, umutiti jaje sa pavlakom i preliti preko mesa. Ostavit još 15-ak minuta u rerni pa poslužiti.

## **Savet**

Kao prilog sam izabrala pire krompir, ali može i pirina, makarone, neka testenina. :-)