

Testenina u bešamel sosu, sa piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** testenine (po izboru)
- **700 g** belog pileceg mesa
- **1 kašicica** karija
- suvi biljni zacin
- biber

Bešamel sos:

- **80 ml** ulja
- **3 kašike** brašna
- **1 l** mleka
- **1 kašak** kisele pavlake
- suvi biljni zacin

...i još:

- **200 g** izrendanog kackavalja
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **200 ml** jogurta
- **1** jajce

Priprema

Pilece meso iseci na kockice i staviti da se prži, na malo ulja. Posuti karijem, biljnim zacinom i biberom (po ukusu). Ispržiti, dok meso, blago, ne porumeni.

Skuvati testeninu (po uputstvu sa pakovanja) i ocediti je.

Bešamel sos: U ulje staviti brašno, pa na tihoj vatri, pržiti minut, dva. Polako sipati hladno mleko, uz neprestano mucenje žicom. Posuti biljnim zacinom, po ukusu, i mešati dok se sos ne zgusne. Na kraju ubaciti kiselu pavlaku i mešati dok se pavlaka ne rastopi.

U sos ubaciti isprženo meso, kao i testeninu, pa dobro promešati.

Rernu ugrejati na 190 stepeni. Uzeti, odgovarajuci, pleh za rernu, podmazati ga i izruciti pripremljenu testeninu, sa sosom. Poravnati.

U manju, dublju, posudu sjediniti (žicom za mucenje) pavlaku za kuvanje, jogurt i jaje. Sa pripremljenom smesom preliteri testeninu u plehu. Po površini posuti sa izrendanim kackavaljem i staviti da se pece, dok ne dobije lepu, rumenu boju. Poslužiti toplo (ukusno je i hladno - ako ostane).

Savet