

## *Piletina u bešamel sosu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pileceg mesa
- **5** vecakrompira
- **100 g** margarina
- **500 ml** mleka
- **3 kašike** brašna
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mešavine zacina
- **malositnog** sira
- **po potrebi** ulje

### **Priprema**

Piletinu iseci na komade, zaciniti i propržiti na ulju. Tako propržene narežati na dno pleha.

Oljuštiti krompir i iseci na kockice. Skuvati. Ocediti od vode i staviti preko pržene piletine. Zaciniti.

U šerpu staviti margarin da se otopi. Dodati brašno (kašike da nisu ravne, ali ni prepune). Kad se brašno uprži dodati ravnu kašicicu soli i odmah mleko. Mešati dok se smesa ne zgusne. Preliti preko krompira. Odozgo

možete dodati sir, kackavalj...

## **Savet**