

Letnja laganica



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g belog pileceg mesa
- 2 kašike ulja
- 2 tikvice srednje velicine
- 4 paradajza
- 1 kašika brašna
- 2 dl mleka
- peršun
- kari
- so

Priprema

Belo meso iseckati na kockice, tikvice ocistiti od kore i semena i iseckati takoe na kockice.

Na malo ulja propržiti meso i kada pobeli sa svih strana ubaciti tikvice. Posoliti i dodati karija po ukusu. Sve pržiti 5- 10 minuta dok tikvice neomekša. Ako meso pocne da se lepi sipati malo vode da pokrije dno.

U vatrostalnu ciniju poreati paradajz isecen na kolutove i posoliti ga, na njega poreati tikvice i belo meso.

U šerpu u kojoj je pripremljeno meso staviti još jednu kašiki ulja i kašiku brašna. Brašno kratko propržiti da ne potamni. Naliti mleko i mešati svo vreme žicom da se nebi ugrudvalo. Doliti još mleka po potrebi kako bi se napravio sos ni previše tegan ni previše gust. Posloiti i ubaciti iseckan peršun.

Gotov besamel preliti preko predhodno pripremljenog jela i zapeci u rerni dvadesetak minuta na 180 stepeni.

Služiti sa obarenim pirincem.