

Belo meso u bešamel sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g belo meso iseceno na kocke
- 1 pakovanje šampnjona
- 1 glavica crnog luka
- 1,5 kašika brašna
- 250 g mleka
- manja kutija pirinca
- 1 kašika putera
- malo suvog zacina
- malo mlevenog bibera
- malo soli
- ulje

Priprema

Iseci luk na šnitove, pecurke i belo meso na kockice, pa staviti da se dinsta. Kad se izdinsta malo ispržiti na ulju. U ciniju umutite brašno sa mlekom i zacinom pa sipajte u tiganj sa pecurkama i belim mesom.

Sve to promešajte na tihoj vatri i po želji zacinite. U šerpu prokuvajte vodu sa malo soli pa dodajte pirinac da se kuva.

Kad pirinac bude skuvan zacinite ga i dodajte 1 kašiku putera i vas rucak je spreman.

Brzo, lako i ukusno.