

Pastell de Pollo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 470 g** pileceg mesa
- **70 g** putera
- **maloulja**
- **2 kašike** brašna
- **420 ml** mlijeka
- **po ukusu** soli, bibera
- **1 kašika** mješavine zacina
- **1 šolja (od 200 ml)** ribanog sira
- **4** jajeta
- **3 kašike** krušnih mrvica/ prezle

Priprema

Otopiti puter sa uljem, pa dodati brašno. Kratko pržiti, pa sipati mlijeko (uz neprestano miješanje). Posoliti. Dodati sitno rezano (vec peceno) pilece meso (najbolje ako imate ostatke pileline: file, batak...), zaciniti po ukusu (zacin, biber). Dodati i ribani sir, pa sve promiješati. Prohladiti, pa dodati umucena jaja. Sve sjediniti.

Sipati u, puterom ili uljem premazane, glinene posude (ili vatrostalnu posudu).

Preko posuti prezlu (može i bez).

Peci na 200 C nekih 25-30 minuta.

Poslužiti toplo; najbolje uz salatu od paradajza.

Savet