

Pilece kuglice u gnezdu



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednjjetikvice**
- **200 g** cipkastih sirokih rezanaca

Za kuglice:

- **200 g** pileceg belog mesa
- **1** jaje
- **2** kriškehleba
- malomleka
- **80 g** parmezana
- so
- **50 g** spanaca

Za spanac sos:

- **300 g** spanaca
- **1 cen** belog luka
- so
- **maloulja**

Za bešamel sos:

- **5 kašikaulja**

- **1 kašikabrašna**
- **2 dl mleka**
- **so**

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na tanke šnите. ipkaste rezance skuvati u vrijucoj i posoljenoj vodi. Hleb iskidati na manje parcice i preliti sa malo mleka, koliko da upije. Belo meso samleti i u dublju posudu sastaviti sa jajetom, omekšalim hlebom, parmezanom, sitno seckanim spanacem i sve posoliti po ukusu. Praviti manje kuglice (otprilike malo veće od oraha) pa reati u pleh koji je nauljen. Kada su sve kuglice napravljene preliti ih sa malo ulja i staviti u rernu da se peku na 220 stepeni dok ne porumene. U meuvremenu napraviti sos od spanaca. Na malo ulja izdinstati sitno seckani beli luk. Potom dodati sitno seckani spanac i soli po ukusu. Sve to lepo mešati da se sastojci lepo sjedine pa skloniti sa šporeta. Za bešamel sos na ulju propržiti malo brašno (koliko da se dobije svetlo braon boja), potom naliti mleko ,posoliti po ukusu i mešati da se dobije željena gustina (ili malo ree od pudinga). Skuvane cipkaste rezance ocediti od vode pa ih sastaviti sa sosom od spanaca, pecenim pilecim kuglicama i bešamel sosom. U okrugli kalup ili manju tepsiju ukrug i po dnu poreati tikvice s tim da ivice odozgo vire jer ce se njime prekriti fil. Potom sipati sastavljene filove sa rezancima i prekriti sa tikvicama. Staviti da se jelo zapece u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Savet