

# **Pilece polpete u besamelu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg bijelog mesa
- **50 g** parmezana
- **200 g** gauđe
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- suvi vlasac
- carry
- malopraška za pecivo
- **500 ml** mlijeka
- **3-4 kašike** brašna
- **maloma** slaca
- vlašaca
- so
- suvi biljni zacin

## **Priprema**

Samljeti meso. Dodati po 50g sira, malo ulja, malo prezli, zacine, prašak za pecivo, oblikovati polpete, skuhati ih 15 minuta. Bešamel: Na malo maslaca propržiti brašno, dodati mlijeko, zacine. Poreati polpete u tepsiju, preliti bešamelom i narendati ostatak sira. Peci 15-ak minuta na 220 stepeni.

## **Savet**

Prilog možete koji želite, ja sam poslužila tunel rusku salatu. Prijatno!