

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 gaude
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- suvi vlasac
- carry
- **malopraška** za pecivo
- **500** ml mlijeka
- **3-4 kašike** brašna
- **malomaslaca**
- 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. Porežati 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!