Piletina u bešamel sosu (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog pileceg mesa
- **400 g**šampinjona
- **2 čaše**kisele pavlake
- **400 ml**mleka
- **2 kašike**brašna
- **3 trouglica**topljenog sira
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po potrebi**peršuna
- **po potrebi**ulja

Priprema

Obariti piletinu u slanoj vodi. Na zagrejanom ulju propržiti seckane šampinjone, zatim ih izvaditi i ostaviti sa strane. Na istoj masnoci propržiti brašno uz postepeno dodavanje mleka. Skuvati bešamel i dodati trouglice topljenog sira, pavlaku, so, biber i sve dobro promešati.

Piletinu iseckati i poreati u podmazan pleh.

Preko piletine rasporediti šampinjone.

Preliti bešamelom i zaciniti po želji.

Peci 30 minuta na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet