Krompir sa pilecim filetama i prelivom od sira

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca fileta
- **500 g**kropira
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1 kašcica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**crvene paprike
- **po potrebi ili po želji**ulje za prženje

Preliv:

- **malo**bešamel sosa
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **malo**muskatnog orašcica
- **1 kašika**putera
- **1 velika šolja**naribanog sira trapista

Priprema

Prvo pripremite file narezati na kocke srdnje velicine i dodati so, biber, suvi biljni zacin i crvenu papiku i dobro promješati da se sjedini prekriti folijom i u frižider do upotrebe. Kropir oguliti oprati sjeci na pola ako su manja vece više od pola zavisi ja sam imala manje pa sam samo na pola zaciniti. Zatim nu odgovarajucu šerpu stavite u 3 dl, ja sam od prilike, a vi odredite sami koliko ce te staviti za prženje ovisi kako ko.

Dok se prži kropir pripremite besamel sos u šerpicu staviti puter kad se otopi dodati sos gotovi i kuvati do željne gustoce dodati malo muskatnog orašcica i naribanog sira kuvati još minutu da se sir sjedini i istopi.

Kad je kropir gotov vaditi u veliki tanjir prekriti folijom alminijumskom, da se ne ohladi dok se pece file pileci. U istom ulju pržiti file kad je gotovo vadite u isti tanjir gdje je kropir preko kropira rasporedite i preliti prelivom od sira.

Savet

Ovo je stadardno jelo možete kobinovati kako hocete dali više paprike staviti ili ljute kobinacije možete dodati i bjeli luk ili tri vrste sira kako vam je po želji. Kolicina isto po želji ja sam pravila ovu koliinu od prilike.