

Piletina sa tikvicama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 belo meso
- 1 tikvica (veca)
- 1 paprika babura
- 50 ml ulja
- so po ukusu
- biber po ukusu

Za bešamel sos:

- 50 g margarina ili ulja
- 50 g brašna
- 500 ml mleka
- 1 kašika suvog zacina
- 2 cena belog luka (sitno isecen)

Prepričanje

Tikvice oljuštiti i iseci na šnите, pa naredjati u pleh i kratko sušiti u rerni da dobiju braonkastu boju. Belo meso obariti u slanoj vodi i takodje iseci na šnите, kao i svežu papriku.

Podmazati pleh, pa redjati red tikvice, papriku secenu na krugove i piletinu, a onda zaliti bešamel sosom. Ponavljanje postupak, dok se ne utroši materijal. Poslednji red trebalo bi da bude piletina, pa sve zaliti preostalom bešamelom. Zapeci u rerni, dok ne uhvati koricu.

Po želji može se pre pecenja narendati sir.

Bešamel sos: Rastopiti margarin, pa sipati brašno i kratko propržiti dok ne porumeni. Polako nalivati mlekom uz neprestano mešanje, dok ne dobije željenu gustinu.

Skloniti sa vatre i dodati kašiku zacina i beli luk.