Piletina i curetina sa pecurkama u belom sosu

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cureci batak
- **1/2**pileceg belog mesa
- **1**crni luk
- **200 g**šampinjona
- **2**krompira
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Za sos:

- **1 kašika**maslaca
- **400 ml**mleka
- **180 g**pavlake
- **50 g**kackavalja
- **2 kašike**brašna
- **po ukusu**so

Priprema

ureci batak prokuvati u vodi pola sata. Zatim ga otkoštiti i meso iseckati na kockice. Piletinu iseckati. Luk ocistiti, iseckati i propržiti na malo masnoce. Zatim dodati meso, oprane, iseckane šampinjone i krompir isecen na sitne kocke. Dinstati još 15-20 minuta dok sve lepo ne omekša, zaciniti po ukusu.

Za sos otopiti maslac u šerpi, dodati brašno, promešati i sipati mleko, mešajuci žicom. Zatim dodati pavlaku, narendan kackavalj i so. Promešati da se stvori ujednacena smesa.

Sos sjediniti sa proprženim mesom i šampinjonima. Prodinstati još 2 minuta.

Savet

Servirati dok je toplo.