

Piletina u bešamel sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pileceg filea
- 200 g kackavalja
- 500 ml mleka
- 50 g margarina
- 40 g brašna
- 200 ml kisele pavlake

Priprema

Piletinu iseci na kocke i propržiti. U otopljenom imargarinu, dodati brašno, dodati mleko, mešati na tihoj vatri, dok se ne zagreje, dodati pavlaku i 100 g rendanog kackavalja.

U vatrostalnu ciniju staviti piletinu i preliti sosom i odozgo posuti sa još 100 g rendanog kackavalja i zapeci u rerni.