

Rolovano belo meso u bešamel sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** pilecih grudi
- **9 lista**šunke
- **100 g** kackavalja
- **po želji** suvi biljni zacín
- **2 kašike** senfa

Bešamel sos:

- **4 kašike** ulja
- **4 kašike** brašna
- **500 ml** mleka
- **po želji** muškatoog orašcica
- sitno seckanog svežeg peršuna
- morske soli
- **2 velike kašike** kiselog mleka
- **50 g** kackavalja

Priprema

Vatrostalnu posudi malo nauljiti. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Pilece belo meso iseci na tanke šnicle (meni je ispalo 9 šnicli) malo izlupati, pa zaciniti suvim biljnim zacínom.

Prvo staviti list šunke, potom ga premazati sa malo senfa, pa staviti šniclu i na kraju parce kackavalja, urolati.

Reati u vatrostalnu posudu.

Bešamel sos: U šerpici zagrijati 4 kašike ulja, dodati 4 kašike brašna, mešati par sekundi, potom dodati 500 ml mleka, mešati dok se ne napravi gust sos, oko 10 minuta, na tihoj vatri. Sos zaciniti muškatnim oraščicem, morskom solju i peršunom.

Sos potom skloniti sa vatre, dodati 2 kašike kiselog mleka i 50 g narendanog kackavalja. Lepo sjediniti.

Bešamel sos preliti preko rolnica.

Peci na 200 stepeni 30 minuta. Dok lepo ne porumeni.

Gotovo jelo ostaviti 15-ak minuta da se malo prohladi, pa poslužiti uz krompir.

Belo meso spremljeno na ovaj nacin je jako socno i ukusno.

Savet

Prijatno!