

# Žilijen



## Sastojci

### Potrebno je:

- 500 g pileceg filea
- 500 g šampinjona
- 250-300 g punomasnog kackavalja
- praziluk (po ukusu)
- 1 caša kisele pavlake
- malo putera
- malo brašna
- 2 dl mleka
- biber
- suvi biljni zacin (po ukusu)

## Priprema

Pecurke oprati, prosušiti i izdinstati na praziluku, bez dodavanja vode. Zaciniti biberom i vegetom po ukusu.

Pileci file skuvati, zatim napraviti bešamel sos od putera, brašna i mleka, možete koristiti i supu u kojoj se kuvala piletina umesto mleka.

Kuvati sos na tihoj vatri uz neprekidno mešanje, dok se blago ne zgusne.

Kada skuvate i prohladite bešamel sos, dodajte u njega cašu kisele pavlake.

U vatrostalnu ciniju reajte izdinstane pecurke, zatim iseckano obareno pilece meso, pa sve to prelijte bešamel sosom.

Preko ove mase izrendajte kackavalj i ovako pripremljeno jelo, pecite u rerni na oko 200 stepeni, dok se

kackavalj ne otopi i porumeni. Uživajte.