

Piletina u belom sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**belog pileceg mesa bez koske
- **200 g**mesnate dimljene slanine
- **150 g**šampinjona
- **2 veka** **cen**abelog luka
- **50 g**kackavalja (trapist, edamer...)
- **100 g**maslaca
- **400 ml**pavlake za kuvanje sa 20% mm
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**kašicica miroije

Priprema

Belo pilece meso i slaninu iseci na trake. Šampinjone iseci na listice. Beli luk sitno iseckati, a kackavalj narendati krupno.

Staviti pola kolicine maslaca u odgovarajucu posudu za prženje i staviti ga na šporet da se rastopi. Na rastopljeni maslac ubaciti isecenu slaninu i pržiti je da porumeni. Rešetkastom kašikom izvaditi slaninicu u tanjir i ostaviti tanjr na stranu. U istu posudu dodati drugu polovinu maslaca i kada se rastopi ubaciti pilece meso. Meso ispržiti da porumeni, pa i njega izvaditi rešetkastom kašikom i dodati ga slanini. U istu masnocu ubaciti šampinjone i beli luk. Kada se pecurke isprže vratiti slaninu i pilece meso i promešati. Naliti sa pavlakom za kuvanje, dodati zacine i sve dobro promešati. Kada sos provri ubaciti izrendani kackavalj i pustiti da se kackavalj otopi. Probat i da li treba dodati još šta od zacina, poklopiti posudu sa jelom, skloniti sa šporeta i ostaviti da odstoji pet minuta.

Savet

Poslužiti sa krompir pireom, testeninom, pirinem...