

# **Gurmanska piletina**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**bataka
- **4**karabataka
- **150** gdimljene slanine
- **150** gkackavalja
- **2-3** kašikebrašna
- **30** gmargarina
- **0,5** l mleka
- beli luk u prahu
- so
- biber

## **Priprema**

Slaninu iseci na kockice i blago propržiti. Izvaditi iz tiganja i dodati meso, propržiti po 5 minuta sa obe strane. Izvaditi meso.

U istom tiganju dodati malo margarina i brašno propržiti i naliti mleko, skuvati sos. Zaciniti po ukusu. Dodati 150 g rednanog kackavalja u sos.

Meso i slaninu staviti u pekac (vatrostalnu posudu) i sve prelitи sosom. Staviti da se peče u rerni oko sat i po na 200 stepeni.

**Savet**