

# **Piletina u belom sosu s kimom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**pilecih grudi
- **300 g**šargarepe
- **300 ml**neutralne pavlake
- **malokima**
- so
- biber
- suvi biljni zacin

## **Priprema**

Ugrejati puter i na njemu dinstati narendanu šargarepu. Belo meso iseci na kockice pa i njega dodati u šerpu. Prziti uz povremeno mesanje, oko 15-tak minuta. Kad je meso prženo, naliti pavlaku, posuti suvim bilnjim zacinom, posoliti, pobiberiti i dodati kim. Ostaviti da se krcka još desetak minuta.

## **Savet**

Ukus je fenomenalan... hvala, Elma...