

## *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 biljnim zacinom, posoliti, pobiberiti i dodati kim. Ostaviti da se krcka još desetak minuta.

### **Savet**

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