Prokelj sa belim mesom u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog mesa
- **500 g**prokelja
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kesica**sosa 4 vrste sira
- **1**kisela pavlaka
- **100-200 ml**mleka
- **200 g**kackavalja

Priprema

Prokelj iseci na polovine pa obariti 10ak minuta u vreloj vodi. Procediti. U vatrostalnu ciniju staviti belo meso koje smo isekli na šnicle. Pavlaku za kuvanje pomešati sa kesicom 4 vrste sira pa dodati pavlaku i mleko toliko da bude srednje gustine. Preliti preko mesa i peci u zagrejanoj rerni 20ak minuta na 200 C. Zatim izvaditi dodati proceen prokelj i peci još 15ak minuta dok ne porumeni. Pred kraj izrendati kackavalj i posuti. Služiti uz zelenu salatu. Prijatno!

Savet

So ne treba dodavati jer je sam zain 4 vrste sira dosta slan. Jelo je sono, kremasto i ukusno...