

Oslic sa prokeljom i mrkvom u belom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Prilog od prokelja i mrkve

- **500 g** prokelja
- **4 kom** mrkve

Bešamel sa miroijom

- **50 g** putera
- **3 dl** mleka
- **1-2 kašike** brašna
- **1 kašicica** miroije
- **1,5 dl** neutralne pavlake
- **po ukusu** biljnog zacina
- **po ukusu** biber

Ostalo

- **3-4 kom** fileta oslica ili bilo koji drugi file po želji
- **1 kom** jaja
- **1-1,5 dl** mleka
- **po potrebi** brašna

Priprema

Prokelj ocistiti od spoljnjih listova, oprati ga i zasecati na vrhu vece glavice, a mrkvu ocistiti, oprati i naseci na

kolutice. Staviti u šerpu naliti vode, dodati biljni zacín i kuvati 10-ak minuta.

Rastopiti puter, dodati brašno, zatim miroiju, pa naliti mlekom i neutralnom pavlakom. Zacíniti po želji i u gotov bešamel dodati obaren prokelj i mrkvu.

File oslica iseci na manje komade, zacíniti. Umutiti jaje, dodati odprilike 1-1,5 dl mleka i brašna po potrebi toliko da se dobije smesa gušća nego za palacinke. Umakati filete i pržiti na teflonskom tiganju sa malo masnoce.

Savet

Od vode u kojoj su se barili prokelj i mrkva možete napraviti orbicu (dodati koji obareni prokelj i mrkvu i zakuvati griz knedle)