

Pilece belo meso sa grilovanim povrcom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60 g** Moja Kravica maslac
- **400 g** pileceg belog mesa
- **1/2 kašice** soli

Za povrce:

- **60 g** Moja Kravica maslac
- **300 g** mešanog povrca
- (crveni luk, zelena paprika, crvena paprika,
- šampinjoni, šargarepa, karfiol)

Za bešamel:

- **100 g** Moja Kravica maslac
- **40 g** brašna
- **500 ml** mleka
- **100 g** kackavalja
- **1 kašice** soli
- **1 kašice** miroije

Priprema

Pilece belo meso isecemo na šnicle. Na zagrejanom tiganju otopimo maslac, poreamo prethodno isecene pilece

šnicle, posolimo i pržimo po par minuta sa jedne i druge strane.

Na tiganju otopimo maslac i poreamo prethodno pripremljeno povrce za grilovanje (crveni luk, zelena paprika, crvena paprika, šampinjoni, šargarepa, karfiol). Grilujemo po par minuta sa obe strane.

U šerpici otopimo maslac, dodamo brašno i pržimo jedan minut.

Kada brašno promeni boju i blago potamni, dodajemo vrelo mleko prethodno prokuvano. Uz neprestano mešanje dodamo so i miroiju. Kada masa postane gusta i kompaktna dodamo kockice kackavalja i mešamo sve dok se otopi.

Preko pilecih šnicli stavimo bešamel i poreamo sa strane grilovano mešano povrce. Prijatno.

Savet