



Пилешко во сос од ореви

Фичо ќе подготви пилешко во необичен сос од ореви и мед, на кој никој нема да може да му одолее.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 50 грама ореви
- 1 лажица сусам
- пилешки стек
- сол, бибер и бел бибер
- 30 грама путер
- 1 лажица брашно
- 230мл млеко
- 1 лажица мед
- малку павлака за готвење

Чекор 1

Во мало тавче ставете ги оревите и сусамот да се потпечат.

Чекор 2

Пилешкиот стек исецкајте го на коцки, пропржете го на загреано масло и зачинете.

Извадете го на страна и оставете да се олади.

Чекор 3

Во Нутрибулетот измелете ги оревите и сусамот.

Чекор 4

Во тавата од месото додадете го путерот, брашното и мелените ореви и сусам.

Додадете го млекото и мешајте додека не добиете сос кој наликува на бешамел.

Додадете павлака за готвење, мед, сол и пилешкото месо.

Оставете да се загрее до степен на вриење и тргнете од оган.

Чекор 5

Сервирајте!



Совет

Фичо предлага да го сервирате со вино Пино Ноар.

Користени производи:



Тава за пржење



Нутрибулет



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk