




# Perisoare de pui in sos bechamel



## Ingrediente

Piept de pui - 1 kilogram  
Lapte - 1 litru  
Orez - 2 linguri  
Ou crud - 1 bucata  
Unt - 50 de grame  
Faina - 2 linguri  
Ceapa - 1 bucata  
Patrunjel - 1 legatura  
Foi dafin - 2 foi  
Sare Piper Delikat legume

 50 de minute  5 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Se toaca pieptul de pui si se amesteca cu orezul pus in prealabil la inmuiat cu putina apa, oul, 1/2 din legatura de patrunjel tocata marunt si sare, piper si Delikat dupa gust.
2. Se amesteca bine ingredientele pana se omogenizeaza compozitia. Cu mana umeda in permanenta luam gramajoare din compozitie si modelam perisoarele.
3. Punem pe foc o oala cu apa in care adaugam un praf de sare. In momentul in care apa da in clocot, adaugam perisoarele si le lasam sa fiarba. Intr-o craticioara punem laptele la incalzit si adaugam o ceapa si cateva frunze de dafin, cuiisoare si nucsoara.
4. Laptele se aduce pana aproape de punctul de fierbere, fara a se fierbe inasa, scoatem ceapa si cuiisoarele si il lasam deoparte. In alta craticioara topim untul, apoi adaugam faina si amestecam continuu pana se incorporeaza, cu grija sa nu se arda. Dam deoparte si adaugam putin cate putin laptele, amestecand continuu cu un tel sau cu o lingura de lemn.
5. Dupa ce a devenit omogena compozitia, fara cocoloase, punem pe aragaz, la foc mic si fierbem pana capata consistenta unui sos. Asezonam cu sare si piper si Delikat, adaugam perisoarele si mai dam intr-un clocot. Servim cu patrunjel verde tocat marunt.

*Pofta buna!*