

Pašta sa mesom i pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pašte (pappardelle)
- **300 g**svinjske pecenice ili bijelog mesa
- **160 g**šampinjona
- **400 g**pavlake
- **100 ml**bijelog vina
- origano

Priprema

Skuvati paštu. U meuvremenu isjeci meso na manje komade i staviti da se prži. Kada meso dobije zlatastu boju i bude prženo, dodati mu isjeckane pecurke (iscjediti vodu iz njih), bijelo vino i origano. Sve mješati nekih minut, zatim dodati pavlaku i nastaviti mješanje dok se ne dobije cvrsta masa. Paštu procijediti, staviti je na tanjir i preliteri pripremljenom smjesom. Ukrasiti petrusinom.

Savet