

Špageti sa pilecim fileom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** pileceg filea
- **1 vecaglavica** crnog luka
- **2** crvene paprike
- **1 cenbijelog** luka
- **oko 250 ml** pasiranog paradajza
- so, biber
- mješavina zacina
- origano
- peršun
- **malo** maslinovog ulja
- **1 pakovanje** špageta

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati sitno sjeckan pileci file. Zatim dodati i paprike, narezane na sitne kockice. Zaciniti, po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin, origano).

Na laganoj vatri dinstati 10-tak minuta, pa preliter pasiranim paradajzom. Dodati i protisnut bijeli luk. Krckati još 10-tak minuta.

Dok se krcka piletina u sosu, skuhati špagete. Špagete preliter gotovom piletinom, pa posuti origanom ili peršunom.

Savet