

## *Pasta Crema di pollo*



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125 g** špageta ili druge testenine, po izboru
- **1/2 glavi** crnog luka
- **150 g** pileceg filea
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- crvena paprika
- **1/2 kutl** acepileceg bujona
- **10 g** parmezana

### **Priprema**

Špagete skuvati u slanoj vodi, sa malo ulja i ostaviti u vodi dok ne spremimo ostale sastojke.

U voku kratko propržiti luk, dodati mu pileci file iseckan na kockice. Sve to posuti zacinima, dodati so i biber, malo crvene paprike, da dobije lepu boju, takoe sve kratko propržiti.

Kada se sve proprži, dodati pileci bujon i ostaviti još vrlo kratko da se prži.

Procediti špagete, potom ih odmah dodati u vok, sjediniti i promešati sa ostalim sastojcima, uz stalno mešanje. Skloniti sa ringle, servirati u tanjir i posuti parmezanom koji ce se blago topiti i izgledati prelepo.

## **Savet**

Služiti odmah posle pripreme jela, dok je jelo vruće.