

Pasta Crema di pollo



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125** gšpageta ili druge testenine, po izboru
- **1/2** glavicecrnog luka
- **150** gpileceg filea
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- crvena paprika
- **1/2** kutlacepileceg bujona
- **10** gparmezana

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.