

## *Nikoline makarone sa piletinom*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** makarona
- **3 glavi** crnog luka
- **250 g** pecuraka
- **1** belo meso
- **500 g** pavlake za kuvanje
- **1 kesica** sosa cetiri vrste sira
- **1 kašica** aleva paprike
- so, biber, ulje, origano
- **100 g** kackavalja

### **Priprema**

Skuvati makarone veoma kratko i isprati u hladnoj vodi.

Iseckati crni luk i staviti na vrelo ulje. Upržiti luk, dok blago porumeni. Iseckati belo meso na kockice i dodati, da se prži zajedno sa lukom. Pecurke iseckati na listice i dodati kad meso porumeni. Sve zajedno kratko propržiti i ubaciti pavlaku za kuvanje u kojoj je razmucena kesica za sos sa cetiri vrste sira. Prokuvati kratko i skloniti sa šporeta. Dodati alevu papriku, so i biber.

Sipati u tepsiju i pomešati sa makaronama. Staviti da se pece 20 minuta na 220 C.

Kada se uhvatila rumena korica na makaronama, izvaditi iz šporeta i izrendati kackavalj.

Ostaviti malo da se prohladi i služiti.

## **Savet**

Ovo je spremao moj sin Nikola po svom ukusu. Svi smo bili oduševljeni fenomenalnim ukusom makarona.