

Piletina u sosu sa testeninom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** testenine
- **1/2 kg** belog pileceg mesa, bez kostiju
- **300 g** kackavalja
- **3 kašike** izrendanog parmezana
- biozacin
- ulje

Sos:

- **1 srednja glavica** crnog luka
- **4 veka češnj** belog luka
- **1 konzerva** paradajza pelata (240 g)
- **200 g** šampinjona
- **1/2 kašike** sušenog bosiljka
- **1/2 vezice** peršuna
- **1 kašica** origana
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **1 kašica** šećera

Priprema

Pilece filete belog mesa iseci na kockice, posuti sa jednom kašicom biozacina, naliti vodom i staviti da se kuva. Skuvano meso ocediti od vode. Testeninu skuvati na uobicajeni nacin, u posoljenoj vodi, sa dodatkom, malo, ulja. Kackavalj krupno izrendati.

Sos: Pecurke iseci na krupnije parcice, posuti sa biozacinom (po ukusu) i, na malo ulja, staviti da se prže. Šampinjone pržiti dok ne ispari tecnost koju su pustile.

Ispržene šampinjone izvaditi rešetkastom kašikom u tanjir. U istu šerpu sipati još malo ulja i staviti sitno iseckani crni i beli luk, da se prže. Kada luk malo omekša dodati paradajz pelat i nastaviti sa prženjem.

Kada se tecnost malo zgusnula dodati iseckani peršun, biber, šecer, suvi bosiljak, origano i, ako je potrebno, još malo biozacina.

Krckati još 2-3 minuta i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu smesu sipati u blender i izmiksati. Dobijeni sos preruciti u šerpicu i ubaciti ispržene šampinjone.

Uzeti, dublju, vatrostalnu ciniju, podmazati je uljem i izruciti, isceenu, testeninu.

Poravnati je, pa preko poreati kockice belog mesa. Zatim staviti polovinu izrendanog kackavalja i polovinu sosa, pa...

...sve dobro izmešati.

Poravnati tako izmešanu smesu, pa preliteri sa ostatkom sosa. rasporediti ostatak izrendanog kackavalja i posuti sa parmezanom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada se jelo zapece i dobije rumenu koricu izvaditi ciniju i ostaviti da se, malo, prohladi. Zatim je poslužiti, i uz cašu dobrog vina, uživati u obroku.

Savet