

# **Pasta sa piletinom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**spiralne tjestenine
- **800 g**pileceg filea
- **300 g**dimljene slanine
- **500 g**paradajza
- **500 g**krastavaca
- **400 g**pavlake
- **200 g**majoneze
- **1** kesicaribanog parmezana
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja**

## **Priprema**

Za ovo jelo potrebno je pripremiti sastojke. Dimljenu slaninu isjeci na sitnije kockice, a pileci file na malo veće kockice.

Spiralnu tjesteninu skuhati u vodi sa kašicicom soli i malo ulja. Paziti da se spirale ne raskuhaju previše. U meuvremenu u dvije tave na ulju pržimo isjeckani file i dimljenu slaninu. Pileci file pred kraj pecenja po želji, posoliti i zaciniti suvim biljnim zacinom. U veliku zdjelu na kockice isjeckati paradajz i krastavce. Krastavci se ne gule, ali ko želi može ih i oguliti. Kada se spirale skuhaju, dobro ih procijediti i malo ohladiti. Propržene kockice filea i slanine sipati u zdjelu sa paradajzom i krastavcima, pa dodati i prohlaene spirale. Majonez i pavlaku sjediniti, preliti sve sastojke i dobro izmiješati. Jelo servirati i posuti ribanim parmezanom.

**Savet**