

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 kesica** ribanog 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 vece kockice.

Spiralnu tjesteninu skuhati u vodi sa kašicom 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