Špagete u sosu od pileceg steka

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**špageta
- **200 ml**kisele pavlake
- **100 g**kackavalja
- **200 g**pileceg steka
- **100 g**dimjene slanine
- **500 ml**mleka
- **1 kašika**mešavine zacina
- **3,5 kašike**brašna
- **za prženje**ulje
- **po ukusu**so i mleveni crni biber

Priprema

U šerpu na šporetu sa provrelom i posoljenom vodom dodajte malo ulja, pa skuvajte špagete.

Pileci stek isecite na kocke i ispržite ga u tiganju na zagrejanom ulju.

Dodajte slaninu koju ste takoe isekli na kockice.

Kada se meso i slanina isprže, dodajte brašno. kada se i ono proprži sipajte mleko, dodajte mešavinu zacina, promešajte.

Kada sos dobije potrebnu gustinu u tiganj sitno narendajte kackavalj. Dodajte i kiselu pavlaku, promešajte pa

sklonite tiganj sa šporeta.

Skuvane špagete procedite, stavite ih na tanjir, pa prelijte sosom od dimljenog steka. Dekorišite duguljastim parcadima crvene paprike.

Savet