

# **Testenina i piletina**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g**makarona
- **300 g**mlevenog pileceg mesa
- **300 g**šampinjona
- **1 struk**praziluka
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **50 g**rendanog kackavalja

## **Priprema**

Praziluk iseci na kolutove, šampinjone na listice, zatim prodinstati, posoliti i pobiberiti. Mleveno meso (koristila sam od karabataka) ispržiti na puteru, žaciniti pa sjediniti sa povrcem i dodati pavlaku. Lepo sve izmešati.

Za to vreme skuvati makarone u slanoj, kipucou vodi, isprati ih i preruciti u podmazanu vatrostalnu posudu. Preko makarona sipati fil i sve malo izmešati. Odozgo narendati kackavalj i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

## **Savet**

Služiti uz keap i sezonsku salatu :)