Testenina u sosu, sa piletinom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog pileceg mesa
- **1 kesica**parmezana
- **150 g**kackavalja
- suvi biljni zacin
- biber

Sos za špagete:

- **300 ml**pasiranog paradajza
- **300 ml**vode
- **30 ml**ulja
- **1,5 kašika**brašna
- **1/2 kašike**šecera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- bosiljak
- nana
- majcina dušica
- žalfija

I još:

- **300 g**špageta
- so
- ulje

Priprema

Belo pilece meso uzeti sa koskom. Treba 1,5 komad mesa, tako da se isece na tri deblja parceta. Meso zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu, pa ga...

...prebaciti u dublju posudu, poklopiti i ostaviti u frižider, dok se sprema sos. Pripremiti parmezan i kackavalj, koji ce se, kasnije, krupno narendati.

Sos za špagete: Za sos je potreban pasirani paradajz, voda, suvi biljni zacin, ulje, šecer, brašno, bosiljak, nana, majcina dušica i žalfija.

Ulje staviti u dublju posudu, ukljuciti šporet na srednju temperaturu, odmah dodati brašno i dobro promešati, da se ulje i brašno sjedine. Kada masnoca, sa brašnom, provri ubaciti pasirani paradajz i vodu. Dobro promešati i ostaviti da provri. Kuvati, oko, pet minuta, odnosno dok se sos ne zgusne. Dodati suvi biljni zacin i šecer, kao i sitno iseckano zacinsko bilje (kolicina po ukusu). Promešati i skloniti na stranu.

Meso izvaditi iz frižidera, kuhinjskim papirom pokupiti vodu sa njega, pa ga, sa obe strane, uvaljati u izrendani parmezan.

Rernu ugrejati na 220 stepeni. Sos sipati u, manju posudu, za pecenje. Po površini poreati meso.

Staviti da se pece. Za to vreme skuvati špagete, po uputstvu sa pakovanja. Posle pola sata izvaditi posudu sa mesom iz rerne i ...

...posuti preko mesa izrendani kackavalj, pa vratiti u rernu, da se ...

...kackavalj otopi i blago porumeni.

Ispeceno meso izvaditi iz sosa. Skuvane špagete procediti, vratiti u posudu gde su se kuvale, sipati dve kašike maslinovog ulja i dobro promešati. Zatim uliti sos, u kome se meso peklo, dobro promešati i poslužiti. I naravno, na ovu vrucinu, uz neizbežni, hladni Staropramen.

Savet