Pecurke i piletina

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vece pilece belo meso
- **500-600 g**pecurki
- **1 pakovanje**testenina
- **1**pavlaka za kuvanje
- **1**kisela pavlaka
- **po ukusu**biber
- so
- suvi biljni zacin
- bosiljak
- origano
- kari
- **2 glavice**crnog luka
- **po želji**šargarepa i paškanat

Priprema

Na ulju izdinstati crni luk, pa dodati rendanu šargarepu i paškanat. Slobodno pojacati ringlu i ubaciti belo meso, prethodno iseceno na kockice i posoljeno (neko uvalja meso u brašno, ja nisam).

Krckati jedno desetak minuta, zavisno od velicine isecenog mesa. Probajte i ubacite zacine po želji. Ubacuju se i pecurke, iseckane na listove. I kuva se sve dok ne ispari voda iz pecuraka.

Kada je voda potpuno isparila, dodaju se zacini po želji, i sipa se pavlaka za kuvanje. Kuva se još desetak minuta, ubacuje se i kisela pavlaka i to bi bilo to . ;)

Savet

Testenine skuvati u slanoj vodi i poslužiti sa sosom. Dobro doe i malo parmezana od gore, ko voli.