Zapecene makarone sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**makarona
- **500 g**pileceg belog mesa
- **200 g**šampinjona
- **300 g**kackavalja
- **malo**ulja
- **malo**suvog biljnog zacina

Sos:

- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **4**paradajza
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**origana
- **malo**peršuna
- **malo**ulja
- **malo**soli

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti piletinu iseckanu na kocke. Dodati šampinjone iseckane na listice, zaciniti i dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. Makarone skuvati u posoljenoj i pouljenoj vodi pa oceditи. Kackavalj izrendati na krupno rende.

Sos: Na zagrejanom ulju propržiti crni i beli luk. Zatim dodati sitno iseckan paradajz i pržiti još 10-ak minuta. Dodati šecer, origano, peršun i biber. Promešati i pržiti još 2-3 minuta. Skloniti sa šporeta, kad se malo prohladi izblendirati.

U podmazan sud sipati makarone.

...piletinu sa pecurkama...

...polovinu kackavalja i polovinu sosa.

Dobro izmešati.

..staviti ostatak sosa i kackavalja. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

Savet