

Pileci sote



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **500 gpileceg belog mesa**
- **200 gšampinjona**
- **2 dl pavlake za kuhanje**
- **3 dlsupe**
- **300 gmakarona**
- **malobibera**
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Crni luk iseci na kockice, a piletinu na krupnije kocke. Na malo ulja propržiti crni luk, zatim dodati piletinu, pa i nju kratko propržiti da porumeni. Sipati supu i pavlaku za kuhanje, zaciniti po ukusu i kuhati na umerenoj temperaturi. Pred kraj kuhanja dodati marinirane šampinjone.

Posebno obariti makarone u slanoj vodi, pa ocediti. U duboke tanjire rasporediti obarenu testeninu i preliti je pripremljenim umakom.

Savet