

Zanimljivo belo meso



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **3 cene**belog luka
- 2šargarepe
- **1 konzervapecurke**
- **400 ml**pavlaka za kuvanje
- malovode

I još:

- **200 g**testeine po želji
- kari
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika
- **po želj**isenf
- mast ili ulje
- **150-200 g**rendanog kackavalja

Priprema

U dublju posudu sipati senf, suvi biljni zacin, biber, alevu papriku i cari. Piletinu iseci na manje komadice i uvaljati u zacine pa staviti u zagrejanu mast ili ulje da se lepo poprži. Meso koje porumenilo staviti u vatrostalnu ciniju i dodati 200 g ne kuvane testine koje želite.

Luk ocistiti i sitno iseckati, cene beloga luka i šargarepe takoe. U isti tiganj dodati još malo masti/ulja i popržiti prvo crni i beli luk dok ostanu staklasti. Zatim dodati šargarepu, kada ona omeša dodati pecurke. Pavlaku za kuvanje razblažiti sa malo vode i sipati u tiganj kad vri zaciniti sa malo bibera i cari i suvi biljni zacin.

Stavite forunu da se zagreje na 200C° stepeni. Smesu iz tiganja sipati u vatrustalnu ciniju i pokriti sa aluminiskum folijom. Staviti da se pece. Posle pola sata otkriti ciniju i dodati kackavalj i ostaviti još jedno 10tak minuta da se zapece.

Savet

Sluziti uz salaticu i hleba. Prijatno