

Makarone sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg belog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **1** cašak isecke pavlake
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**
- **1** pakovanjemakaroni
- **maloljute** tucane paprike

Priprema

Na malo ulja ispržite crni luk, a zatim dodajte seceno pilece meso, poklopite i sve zajedno dinstajte da dobro omekša. U kuvano meso dodajte pavlaku, posolite, pobiberite, dodajte zacine i ljutu tucanu papriku. Makarone skuvajte u posoljenoj vodi, procedite, pomešajte sa piletinom i poslužite.

Savet