

## **Makarone sa piletinom (2)**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g makarona**
- **300 g pileceg belog mesa**
- **2 čaše (2x180g) kisele pavlake**
- **maloulja**
- **so**
- **zacin**
- **origano**

### **Priprema**

Makarone obariti po uputstvu na pakovanju, ocediti i prohладити. Usuti cašu pavlake i izmešati. Meso iseci, propržiti na malo ulja, da promeni boju, posoliti po ukusu, usuti malo vode, dinstati kratko, da omekša i da voda uvri. Dodati cašu pavlake, zaciniti po ukusu i mešati 5 minuta na umerenoj temperaturi. Skloniti sa ringle, prohладити.

U tanjire sipati makarone sa pavlakom, preko staviti meso sa pavlaka sosom i posuti malo origana. Prijatno!

### **Savet**