

## *Testenina sa piletinom, u paradajz sosu*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **400 g**šampinjona
- **1,5 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1/3 kašicice**crnog, mlevenog, bibera
- **400 g**kukuruza šecerca (iz konzerve)
- ulje

#### **Sos od paradajza:**

- **1 veca** glavicacrног luka
- **3 veca** cenabelog luka
- **1/2 l**pasiranog paradajza
- **3 kašike** (vrhom punе)paradajz pirea
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**crnog, mlevenog, bibera
- **1 kašicicakarija**
- **1/2 kašicice**kurkume
- sveže zacinsko bilje
- (žalfija, bosiljak i nana)
- **70 ml**maslinovog ulja

#### **...i još:**

- **400 g** spiralne testenine

## Priprema

Paradajz sos: Na zagrejano maslinovo ulje staviti, sitno, iseckani crni i belu luk. Dinstati da luk, malo, omeša. Kada luk postane staklast dodati pasirani paradajz i paradajz pire. Dobro promešati, pa ubaciti biber, suvi biljni zacin, šecer, kari, kurkumu i sitno iseckano zacinsko bilje (kolicina po želji). Varjacom dobro sjediniti sastojke, poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati deset minuta, uz povremeno mešanje. Gotov sos držati na topлом.

Na zagrejano ulje staviti pilece meso, iseckano na kockice, da se prži. Kada meso pobeli posuti ga sa biberom i suvim biljnim zacinom i nastaviti prženje, dok meso ne postane polumekano. Tada ubaciti šampinjone, isecene na deblje listice. Dinstati, polupoklopljeno, dok ne ispari sva voda, koju su otpustli, šampinjoni i piletina. Na kraju dodati kukuruz šecerac, promešati i skloniti sa vatre, ali držati na toplo mesto.

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja. Gotovu testeninu procediti (ne ispirati je) i staviti u dublju posudu. U testeninu, prvo, dodati paradajz sos, promešati, pa dodati piletinu sa šampinjonima i kukuruzom. Sve dobro sjediniti i poslužiti.

## Savet