

# Špagete sa piletinom i pecurkama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** intergralnih špageta
- **150 g** praziluka
- **300 g** kuvanog paradajza
- **200 g** šampinjona
- **100 ml** ulja
- **100 g** kackavalja
- **100 g** kecapa
- **3** cenabelog luka
- **200 ml** belog vina
- **po ukusu**
- **malobosiljka**
- **po ukusu** biljnog začina

## Priprema

Špagete skuvati u posoljenoj slanoj ključaloj vodi, voditi računa ne prekuvati ih. Skuvane špagete samo procediti ne ispirati ih.

Pileće belo meso iseci na trakice, ispržiti u tiganju do pola, da ispari višak vode iz mesa. Za to vreme praziluk sitno iseckati, dodati ga pilećini, dinstati sve zajedno dok ne omekša pilećina i luka. Dodati šampinjone iseckane na listice, sve zajedno dinstati još 10 minuta. Zatim ubaciti kuvani paradajz, seckani beli luk, promešati i kuvati još 30 minuta.

Pri kraju kuvanja dodati cašu belog vina, posoliti i zaciniti po ukusu bosiljkom, i biljnim zacinom.

Kuvane špagete servirati u tanjiru, preliti ih sosom od pileline sa pecurkama. Kecapom preliti servirane špagete i rendanog kackavalja. Služiti toplo.

### **Savet**

Testenina ili špagete su vrlo ukusne i lagane uz dodatak pikantnog sosa od pileline sa peurkama. Fenomenalan je spoj peurke sa piletinom, dijetalno i zdravo. Brzo se priprema i brzo pojede. Prijatno!