

Tagliatelle sa piletinom, blitvom i pršutom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** tagliatelle
- **100 g** blansirane blitve
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** bijelog luka
- **400 ml** mlijeka
- **500 g** piletine
- **100 g** pršuta
- bijeli biber
- bosiljak
- so
- suseni peršun
- **200 g** gaude

Priprema

Pršut isjeckati sitno pa kratko propržiti. Bijelo meso takoe zajedno sa pršutom. Luk izdinstati pa dodati blitvu. Zatim nasuti mlijeko dodati tagliatelle. Kuhati 15-ak minuta. Pred kraj dodati meso i narendati sir.

Savet

Servirati po želji!