

Piletina s testeninom u umaku



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Piletina i povrce:

- **8 šnit** pileceg filea
- **2 glavice** crnog luka
- **4-5 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 dl** vode
- **300 g** šampinjona
- **1 žuta** paprika
- **1 crvena** paprika

Testenina:

- **200 g** širokih rezanca (mlinci)

Preliv:

- **200 ml** neutralne pavlake
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** mlevena cili paprika
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** bosiljak
- **po ukusu** peršun

- 3 kašikemaslinovog ulja
- 2 kašikesusama

Priprema

U dublju tepsiju sipati maslinovo ulje i vodu. Poreati crni luk isecen na kolutove. Preko luka staviti 8 šnita pileceg filea.

Preko mesa poreati šampinjone isecene na deblje listice. Preko šampinjona papriku isecenu na tralice.

Prekriti alu-folijom i peci u rerni oko 25 minuta na 220°C. Za to vreme u slanoj kipucoj vodi skuvati testeninu po uputstvu s kesice i ocediti. Sipati testeninu u tepsiju.

Neutralnu pavlaku pomešati sa maslinovim uljem i zacinama, pa preliti preko testenine. Posuti susamom.

Ne prekrivati folijom. Vratiti u rernu na 10-ak minuta da se zapece.

Savet

Ne preterivati sa ili paprikom, bolje je obina ml.paprika,ali ja nisam imala, pa je ispalo malo ljutkasto.