Špageti od prosa sa pecurkama i piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece belo meso
- **1** šargarepa
- **400 g**špageta od prosa
- **1**praziluk
- **400 g** šampinjona
- **po potrebi**biber
- **po potrebi** peršunov list
- **po potrebi** so

Priprema

Meso iseci na manje komade, šampinjone iseci na listice, šargarepu na tanje krugove. Peršunov list sitno iseckati.

U tiganj staviti malo ulja, dodati meso i šargarepu, po potrebi dodavati kašiku vode i dinstati dok meso ne bude gotovo. Izvaditi na tanjir i poklopiti.

U isti tiganj dodati secene šampinjone i dinstati poklopljene. Kad su gotovi dodati jedan sitno isecen praziluk, vratiti meso u tiganj i još nekih 10 minuta dinstati sve zajedno. Posoliti, pobiberiti i dodati malo peršunovog lišca.

Testeninu od prosa posebno skuvati u posoljenoj vodi, procediti i služiti s mesom i šampinjonima.

Savet