

## *Pasta alla Jana*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g Durum spirala (po želji mogu špageti, makaroni)
- 300 g pileceg filea
- 3 kisele pavlake
- 300 g šampinjona
- suvi biljni zacin
- origano
- parmezan
- 100 g kackavalja
- 150 g feta sira

### **Priprema**

Iseckati pileci file na kockice, zaciniti ga zacinom i origanom i pržiti dok ne porumeni, a onda dodati iseckane šampinjone na listice. Kada se to uprži dodati pavlaku.

U prokljucalnoj vodi staviti malo soli i ulja i onda dodati testeninu. Kada se testenina skuva, oprati je u hladnoj vodi i ocediti.

Testeninu servirati u tanjire i preliti, vec pripremljenim sosom.

Narendati odozgo kackavalj, iseckati feta sir i posuti parmezanom. Prijatno!