Belo meso i šampinjoni sa testeninom

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g šampinjona
- 500 g belog mesa
- 2 kisele pavlake
- 150 g kackavalja
- 1 glavica crnog luka
- ulje
- biber
- so
- origano
- peršun (seckan)
- 300 g spiralne testenine

Priprema

Pecurke iseckati i dinstati (posoliti, pobiberiti i dodati origano), dok voda ne uvri.

Luk propržiti i dodati belo meso, iseckano na sitne kockice (posoliti i dodati peršun).

Kada je meso gotovo, pomešati sa pecurkama i pržiti još 5 minuta.

Dodati pavlaku i narendan kackavalj.

Testeninu posebno obariti i dodati mesu i pecurkama. Prijatno!