

Pasta sa piletinom i šampinjonama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **500 g** svežih pecuraka
- **2 glave** crnog luka
- maslinovo ule
- **malop**utera
- **po potrebi** parmezana
- **1/2** pavlake
- **po potrebi** kackavalj
- **1 pakovanje** testenine sa spanacem
- mešavina začina
- peršun
- origano
- bosiljak
- so
- biber

Priprema

Pilece belo meso iseci na kockice, pecurke na listice, kackavalj narendati, a crni luk sitno iseckati. Na maslinovom ulju prodinstati 1 glavicu crnog luka, dodati pilece meso i dinstati 10-15 minuta. Zatim dodati so, peršun, origano, bosiljak i mešavinu zacina. U posebnom sudu na maslinovom ulju izdinstati drugu glavicu crnog luka, dodati pecurke i dinstati dok povrce ne omekša. Kada su pecurke gotove, zaciniti po želji, dodati belo meso i dinstati još 5 minuta. Dok se sos kuva testeninu obariti. U ciniju za služenje sipati parmezan, kackavalj i malo putera. Gotovu testeninu procediti i vruću je sipati u ciniju, dobro promešati, dodati topao sos od mesa i 2 kašike pavlake te još jednom promešati.

Savet

Pasta je jako ukusna a i lepa na izgled.