

Špagete sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo meso
- 1slatka pavlaka
- 1kisela pavlaka
- 100 gkackavalja
- 1/2 kašiciceruzmarin, beli luk u granulama, soli
- 3 kašikemaslinovog ulja
- 1/2 kašikebrasna
- 20 gmargarina
- 1/2 casemleka
- 1 pakovanjespageta

Priprema

Obariti pakovanje špageta i dodati im kašicicu margarina da se ne bi slepile. U sud staviti kocku margarina da se otopi zatim dodati brašno i smanjiti temperaturu pa dodati pola čaše mleka, kiselu pavlaku, beli luk, zacín i so pa slatku pavlaku i kuvati sos 10-tak minuta. U tiganj sa strane staviti maslinovo ulje da se zagreje, a piletinu iseckati na sitne kockice i staviti da se prži. Meso iscediti pre spajanja sa sosom pa prelivati testeninu. Pre služenja po površini narendati kackavalj.

Savet

Umesto špageta mogu biti i njoke, tanjatele, makarone, ravioli... A ko voli jai ukus, u sos tokom kuvanja moze dodati i gorgonzolu/ zdenku