

Pileca gnezda



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**špagete
- **500 ml**neutralne pavlake za kuvanje
- **2 kašike**brašna
- **30 g**margarina
- **1/2 glavice**crnog luka sitno seckan
- **2 cen**abelog luka sitno seckan
- **1/2 kašice**tucane paptike
- **1 kašica**origana
- **1 kašica**bosiljka
- **1**jaje
- **120 g**spanaca blansiran i sitno seckan
- **400 g**pileceg belog mesa
- **120 g**kackavalja
- **200 g**mesnate slanine

Priprema

U velikoj šerpi slane vode skuvajte špagete. Dok se kuva testenina, na niskoj temperaturi rastopite margarin i dodajte brašno i uz mešanje kuvajte 2 minuta, pazeci da se ne stvore grudvice. Zatim polako dodajte pavlaku za kuvanje. Dodajte luk, beli luk, papriku, origano i bosiljak i kuvajte 5 minuta. Umutite jaje pa dodajte u smesu.

Kuvane špagete procediti i isprati pod mlazom hladne vode kako se ne bi slepile, dodajte pavlaku sa svim zacinama koje smo pripremili kao i skuvanu i na kockice iseckanu piletinu i blanširan sitno iseckan spanac, posolite i pobiberite po ukusu. Nauljiti podmetace za mafine i viljuškom namotati špagete i prebaciti ih u kalup

formirajući гнездо. U sredini svakog napraviti malo udubljenje, pa dodati seckanu slaninicu. Preko narendati kackavalj i peci ih 20 minuta na 180 C.

Savet