

## *Testenina sa piletinom i indijskim orahom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** pileceg belog mesa
- **50 g** dimljene slanine
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **50 g** krem sira
- **50 g** indijskog oraha
- **2 kašika** majoneza
- **20 g** parmezana
- **500 g** testenine po izboru
- biber
- bosiljak
- beli luk u granulama
- so

#### **Za marinadu:**

- **1 kašica** meda
- **1 kašica** senfa

### **Priprema**

Pilece belo meso iseci na kockice i ostaviti u marinadi 20 min. Slaninu iseci na komadice, propržiti i dodati joj piletinu.

Kada piletina omekša dodati indijski orah grubo samleven. Dodati krem sir i pavlaku za kuvanje, majonez i pola parmezana.

Skuvati testeninu po uputstvu, procediti i dodati preostalu polovinu parmezana.

U gotov sos dodati so, biber, beli luk i bosiljak po ukusu. Sjediniti sa testeninom i služiti toplo. Prijatno!

### **Savet**

Uz jelo preporučujem čašu crnog vina.