

Testenina sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine (školjkice)
- **200 g** šampinjona
- **300 g** belog pileceg mesa
- **150 g** suve, mesnate slanine
- **1/2 l** pavlake za kuvanje
- **1** čaša kisele pavlake
- **150 g** kackavalja
- biozacin
- ulje

Priprema

Slaninu iseckati na sitne kockice. Belo pilece meso i šampinjone iseci na krupnije komade.

Na malo ulja staviti slaninu i belo meso da se prže. Posuti sa biozacinom, po ukusu. Pržiti otklopljeno. Kada je meso promenilo boju (ne mora da porumeni) rešetkastom kašikom ga izvaditi, zajedno sa slaninom. U istu masnoci staviti šampinjone da se isprže. Posuti ih biozacinom.

Dok se šampinjoni prže, skuvati testeninu. im voda ispari, koju su pecurke pustile, vratiti meso i slaninicu. Dodati pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku. Sve dobro izmešati.

Skuvanu testeninu procediti, isprati pod mlazom tople vode i sjediniti je sa mesom, slaninom, pecurkama, pavlakom za kuvanje i keselom pavlakom. Sve dobro izmešati.

Pripremljenu smesu sipati u vatrostalnu, podmazanu, ciniju. Po vrhu izrendati kackavalj i staviti, u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni, da se zapece.

Savet