

Pasta Bella



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g** belo meso
- 2 tikvice
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **80 g (dve kesice)** parmezana
- **1 pakovanje** testenine (deblji rezanci)

Priprema

Iseckajte piletinu na sitne kockice i malo je propržite. Dodajte sitno seckane tikvice i pržite par minuta zatim dodajte pavlaku za kuvanje.

Gotovo je kada sos dobije zlatno-krem boju. Tada dodati začine po ukusu (ja sam so i beli luk u prahu koristila) i parmezan (ostaviti malo za dekoraciju).

Skuvati testeninu. Kada se ohladi sjediniti sa sosom.

Savet

Dekorirati skuvanim brokolima i parmezanom.