

## *Pasta sa piletinom i pecurkama*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** testenine (oblik po želji)
- **300 g** pileceg belog mesa
- **450 g** pecuraka (šampinjona)
- **2** glavice crnog luka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **maloulja**
- **maloorigana**
- suvi biljni zacini
- kackavalj (po želji)

### **Priprema**

Pilece belo meso iseci na kockice.

Šampinjone oprati i iseci na listice.

Jednu glavicu crnog luka iseci sitno i izdinstati na malo ulja. Dodati pecurke isecene na listice i dinstati zajedno, dok voda ne ispari. Dodati zacine po ukusu.

U drugoj šerpi izdinstati na malo ulja jednu glavicu sitno iseckanog crnog luka. Dodati belo meso iseceno na kockice i ostaviti 10 minuta da se dinsta. Zatim dodati malo suvog biljnog zacina, orugana, malo soli, malo bibera (po želji).

Testeninu skuvati prema uputstvu sa kesice. Spojiti obe smese i dodati pavlaku za kuvanje. Izmešati da se smesa sjedini i probati ukus. Kada je smesa gotova, ređati u ciniju. Stavljati red testenine red fila, pa tako dok se ne utroši sav materijal. Dobro promešati da se sjedini testenina sa smesom. Možete nerendati i kackavalja po vrhu testenine, a i pri sipanju u tanjir (po želji).

## **Savet**

Pasta je veoma ukusna. Moji ukuđani vole, a vi po želji stavite zađine koje želite sve prema ukusu..