

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** pilecег belog mesa
- **450 g** pecuraka (šampinjona)
- **2** glavice crnog luka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- maloulja
- malo origana
- suvi biljni zacin
- 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, molo 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, reati 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 tanjur (po želji).

Savet

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