

Pasta alla Ana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**špageta
- **200 g**pecuraka (mogu i marinirane)
- **1** pilece belo meso
- **2 manje glavice** crnog luka
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašik**kisele pavlake 20% mm
- **malosuvog** biljnog zacina
- parmezan
- **prstohvat**bosiljka

Priprema

Staviti špagete da se kuvaju..ne znam, da li neko ne zna kako se to radi, pa cu napisati. Sipati vodu u šerpu, staviti malo soli i malo ulja, cekati da voda provri i zatim dodati testeninu, kuvati 10-ak minuta, a možete i da probate, pa odlucite po ukusu, neko voli raskuvanije testo, a neko tvre.

Iseckati luk sitno i staviti da se prži.

Meso iseckati na kockice (ja ga sitnije iseckam).

Kada je luk propržen dodati meso, dodati malo seskanog bosiljka. Kada je meso skoro gotovo, dodati iseckane pecurke.

Kada su meso i pecurke gotove (probajte i sami odredite kada je gotovo meso) dodati "moja kravica" slatku pavlaku, kašiku "moja kravica" kisele pavlake i suvog biljnog zacina, možete dodati i malo seskanog peršuna..ostaviti par minuta da se saft ukrcka.

Na kraju sjediniti pastu sa saftom i uživajte!! :)

Savet

Sipati pastu na tanjir i po želji posuti parmezanom! Buon Appetit!