

Testenine sa piletinom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** testenine
- **1 kesica** zapecena testenina sa piletinom
- **200 g** belog mesa
- **100 g** kackavalja
- **200 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

U 1 l vode staviti so i malo ulja. Kada to provri dodati testenine. Kada se one skuvaju sipati u cediljku i ocediti i oprati. U tiganj staviti da se belo meso proprži, pa u njega dodati kesicu (zapecena testenina sa piletinom - na njoj piše postupak), zatim dodati pavlaku i rastopljenu smesu u tiganj i mešati dok ne prokljuca. Zatim sipati to sve u predhodno podmazan pleh i sipanu testeninu. Sve to pomešati i na kraju dodati izrendan kackavalj odozgo.

Savet

Možete i keap staviti, a i ne morate. Prijatno!