

Piletina u sosu sa testeninom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** testenine
- **1/2 kg** belog pileceg mesa, bez kostiju
- **300 g** kackavalja
- **3** kašike izrendanog parmezana
- biozacin
- ulje

Sos:

- **1 srednja glavicacrnog luka**
- **4 veca cešnjabelog luka**
- **1 konzervaparadajza pelata (240 g)**
- **200 g** šampinjona
- **1/2 kašikesušenog bosiljka**
- **1/2 veziceperšuna**
- **1 kašicicaorigana**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **1 kašicicašecera**

Priprema

Pilece filete belog mesa iseci na kockice, posuti sa jednom kašicicom biozacina, naliti vodom i staviti da se kuva. Skuvano meso ocediti od vode. Testeninu skuvati na uobicajeni nacin, u posoljenoj vodi, sa dodatkom, malo, ulja. Kackavalj krupno izrendati.

Sos: Pecurke iseci na krupnije parcice, posuti sa biozacinom (po ukusu) i, na malo ulja, staviti da se prže. Šampinjone pržiti dok ne ispari tecnost koju su pustile.

Ispržene šampinjone izvaditi rešetkastom kašikom u tanjur. U istu šerpu sipati još malo ulja i staviti sitno iseckani crni i beli luk, da se prže. Kada luk malo omeša dodati paradajz pelat i nastaviti sa prženjem.

Kada se tecnost malo zgusnula dodati iseckani peršun, biber, šecer, suvi bosiljak, origano i, ako je potrebno, još malo biozacina.

Krckati još 2-3 minuta i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu smesu sipati u blender i izmiksati. Dobijeni sos preruciti u šeplicu i ubaciti ispržene šampinjone.

Uzeti, dublju, vatrostalnu ciniju, podmazati je uljem i izruciti, isceenu, testeninu.

Poravnati je, pa preko poreati kockice belog mesa. Zatim staviti polovinu izrendanog kackavalja i polovinu sosa, pa...

...sve dobro izmešati.

Poravnati tako izmešanu smesu, pa prelit sa ostatkom sosa. rasporediti ostatak izrendanog kackavalja i posuti sa parmezanom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada se jelo zapece i dobije rumenu koricu izvaditi ciniju i ostaviti da se, malo, prohladi. Zatim je poslužiti, i uz cašu dobrog vina, uživati u obroku.

Savet