

## Špagete sa belim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanje**špageta
- **300 g**belog mesa
- **100 g**slanine
- **2** cašekisele pavlake
- **po ukusu**so
- suvi biljni zacin
- biber
- origano

### Priprema

Špagete skuvati u slanoj vodi sa malo ulja. Slaninu sitno iseckati i staviti u tiganj, da se zagreva na umerenoj vatri. Kada pocne da se topi, dodati sitno iseckano belo meso i pržiti dok piletina ne dobije zlatnu boju. Pred kraj prženja dodati zaccine po ukusu, promešati, dodati kiselu pavlaku, promešati da se sjedini i skloniti. Preliti preko špageta. Služiti toplo.

### Savet

Umesto špageta mogu se koristiti makarone.