

## *Makarone sa piletinom i pavlakom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** makarona (po izboru)
- **400 g** belog pileceg mesa (bez kosti)
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

#### **Za preliv:**

- **4** jajeta
- **150 g** pavlake za kuvanje
- **1** **caša (180 ml)** kisele pavlake - 20% mm
- **1** **kašicica** soli

#### **...i još:**

- **250 g** kackavalja

### **Priprema**

Belo, pilece, meso iseckati na kockice. Staviti ga na zagrejano ulje, da se prži. Posuti meso sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu.

Meso ne treba da porumeni. Šim malo pocne da rumeni skloniti ga sa vatre i držati na šporetu.

Makarone staviti da se kuvaju u posoljenoj i provreloj vodi, u koju se doda jedna kašika ulja. Skuvane makarone izruciti u cetku i ocediti ih. Oce?ene makarone ubaciti u tiganj sa prženom piletinom i dobro promešati.

Tako pripremljene makarone izruciti u podmazani pleh, koji ce ici u rernu. Poravnati.

Preliv : za fil odvojiti belanca od žumanaca. Belanca, sa dodatkom kašicice soli, cvrsto umutiti. Zatim dodati žumanca i penasto umutiti. Na kraju dodati pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku, pa sve sjediniti, mikserom. Preliv preliti preko makarona, u plehu, i promešati.

Na kraju, preko prelivekih makarona, krupno izrendati kackavalj.

Staviti u, prethodno zagrejanu, rernu da se pece, na 180 stepeni. Kada kackavalj porumeni, jelo je gotovo. Izvaditi makarone iz rerne i poslužiti.

## **Savet**