

Makarone sa piletinom i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šampinjona
- 750 g makarona
- 350 g pilecih prsa
- 300 g sira
- 1 praziluk
- 4 jaja
- 2 kisele pavlake
- 1 supena kašika gustina
- ulje
- biber
- so

Priprema

Skuvati makarone u slanoj vodi.

Na zagrejanom ulju popržiti sitno iseckan praziluk, naliti sa 2dl vode i dodati prethodno očišćene i na listice iseckane šampinjone, dinstati oko 5 min i dodati 1 supenu kašiku gustina i dobro izmešati. Posoliti, pobiberiti po ukusu. Ako je potrebno dodati još vode. Na kraju dobijemo fini gusti sos. Pilece grudi iseci na tanke reznjeve, popržiti na malo ulja. Posoliti, pobiberiti po ukusu.

Izmešati 4 jaja i 2 kisele pavlake, posoliti. U podmazan pleh sipati skuvane makarone, i preliteri sa pavlakom i jajima, na to sipati pecurke sa sosom i dodati popržene pilece grudi. Pleh staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci od 20 - 30 minuta na temperaturi od 200 - 180°C. Pred kraj naredati sir odozgo i vratiti u rernu da se pece još 5 minuta.

Napomena: Makarone skuvati, samo da omekšaju ne da se skroz raskuvaju.