

Testenina sa raguom od piletine



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih karabataka
- **1 glavica** crnog luka (iseckan)
- **1** šargarepa
- **1 cen** belog luka
- **2** lovorova lista
- **3 kašike** crvenog vinskog sirceta
- **2 dl** belog vina
- **2 dl** pilece supe
- **1 dl** soka od paradajza
- **500 g** špageta

Priprema

Pilece karabatake posolimo i pecemo sa svih strana, dok ne dobijemo zlatno braon boju. Izvadimo iz ulja i pocinjemo sa spremanjem sosa.

U ulje stavimo crni luk i šargarepu i pržimo uz mešanje na umerenoj vatri 15-20 minuta. Dodamo beli luk i mešamo 2 minuta (dok ne osetite miris belog luka). Potom dodamo sirce i sacekamo da tecnost ispari.

Nalijemo sa belim vinom i supom i kuvamo, dok pola tecnosti ne ispari. Ubacimo lovorov list i sok od paradajza i zacinjimo sa solju i biberom. Tada vratimo piletinu i kuvamo još 1 sat.

Kada prođe oko 45 minuta možete statiti vodu za špagete da kuva, pa kada prokljuca ubacite špagete da se

kuvaju na al dante (meko). Posle 1 sat izvadite piletinu i pocnite da je cepkate na rezance (znacete da je piletina kuvana ukoliko je kost bela).

Kada ste završili sa cepkanjem možete piletinu vratiti u sos. U tom periodu bi trebalo i da su Vam gotove špagete, koje možete ubaciti u sos i zaciniti po potrebi.

Servirajte i viljušku u ruke :)

Savet

Po želji možete da pospete od gore struganim parmezanom i seckanim peršunovim listom.