

Testenina i pileтина



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** makarona
- **300 g** mlevenog pileceg mesa
- **300 g** šampinjona
- **1** struk praziluka
- **300 ml** pavlake za kuvanje
- **50 g** grendanog kackavalja

Priprema

Praziluk iseci na kolutove, šampinjone na listice, zatim prodinstati, posoliti i pobiberiti. Mleveno meso (koristila sam od karabataka) ispržiti na puteru, žaciniti pa sjediniti sa povrcem i dodati pavlaku. Lepo sve izmešati.

Za to vreme skuvati makarone u slanoj, kipujoj vodi, isprati ih i preruciti u podmazanu vatrostalnu posudu. Preko makarona sipati fil i sve malo izmešati. Odozgo naredati kackavalj i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Služiti uz ke?ap i sezonsku salatu :)