Pasta sa piletinom i spanacem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pileceg belog mesa
- **200 g**smrznutog ili svezeg spanaca
- **2 cena**belog luka
- **mala**pavlaka za kuvanje 10%
- **2-4 šake**testenine (po želji)

Priprema

Piletinu propržite na malo ulja dok se ne zarumeni, istovremeno stavite testeninu da se kuva u prokljucaloj vodi od 8 do 10 minuta. Kada je piletina gotova, dodajte svež ili zamrznut spanac predhodno pripremljen po uputsvu sa pakovanja. U to nagnjecite ili sitno iseckajte beli luk. Dodajte pavlaku za kuvanje, a za njom i testeninu. Posolite. Sve zajedno kuvajte jos 15ak minuta. Služite sa paradajzom i parmezanom.

Savet

Ako vam se ucini previse retkim, razmutite kasiku brasna u vodi pa dodajte.Prijatno!