

Pasta sa tikvicama i piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **300 g** testenine po želji
- **1-2** srednje tikvice
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **2-3** **cena** belog luka
- **1** **glavic** crnog luka
- parmezan
- paradajz za dekoraciju
- maslinovo ulje
- suvi bosiljak
- vlašac

Priprema

Izdinstajte glavicu crnog luka, pa dodati piletinu predhodno isecenu na kockice i zacinjenu (biljni zacin, so). Piletini dodajte tikvice iseckane po želji (ja secem na polukrugove, vi možete na trakice, kockice...). Kada otpuste tikvice vodu, dodajte beli luk, izgnjecen ili sitno iseckan. Posolite, dodajte malo suvog bosiljka. Pa ostavite na srednjoj vatri dok ne ispari voda. Stavite vodu za testeninu. U ključalu vodu spustite testeninu 8-10 minuta.

Kada je voda skoro, ali ne skroz isparila iz paste, dodajte pavlaku. Ostavite da se krcka. Posolite.

Testeninu iscedite, i dodajte prelivu. Sve zajedno krcakjte još 10-tak minuta, dok se ne sjedini. Služite sa malo parmezana, vlašca i paradajza.

Savet

Prijatno!