

Fusilli sa piletinom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** fusilli testenine
- **300 g** filea
- **1** praziluk
- **200-300 ml** krema za kuvanje
- **5 kašika** kecapa
- **100 g** kackavalja

Priprema

Spremiti sastojke.

Obariti testeninu, isprati vodom, iscediti, posoliti i sipati u pouljenu vatrostalnu posudu. Praziluk iseckati, propržiti i dodati piletinu iseckanu na kockice (koju prethodno treba zaciniti, ja sam koristila so i zacin za piletinu).

Narendati kackavalj (ostaviti malo za posipanje) i sipati u ciniju, zatim dodati kecap i krem za kuvanje i sve dobro promešati. Posuti preko pržene piletine i ostaviti još minut na šporetu. Zatim sve sipati preko testenine, odozgo posuti sa malo kackavalja i peci na 200 stepeni 15-20 minuta.

Savet

Služiti uz sezonsku salatu, kečap, rendan parmezan i belo vino :)