

Špageti sa piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje špageta
- 300 g pileceg belog mesa
- 250 g mesnate dimljene slanine ili suvog vrata
- 250 g šampinjona
- 1 dl belog vina
- 2 dl kisele pavlake
- 2 cena belog luka
- 1 mala glavica crnog luka
- 30 g putera
- 1 kašika ulja
- 1 kašika brašna
- parmezan
- origano
- majcina dušica
- biber
- so

Priprema

Zagrejati ulje i puter pa piletinu isecenu na kockice pržiti oko 3 minuta.

Dodati isecenu slaninu, šampinjone, crni i beli luk i sve promešati.

Zaliti vinom i dinstati oko 5 minuta, zatim posoliti, pobiberiti i dodati origano i majcinu dušicu.

Kad napola uvri dodati pavlaku i brašno, pa mešati dok se umak ne zgusne. U umak dodati skuvane špagete.