

Šarene špagete



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g špageta
- 450 g zamrznutog letnjeg povrca
- (ili raznog svežeg sezonskog povrca)
- 500 g pileceg filea (sitno naseckanog)
- 280 g kukuruza iz konzerve
- 50 grama mesnate slanine
- 1.5 l posoljene vode
- 3 kašike margarina
- 1 cen belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike naseckanog peršunovog lista
- biber
- so

Priprema

Špagete izlomiti na komadice dužine prsta i kuvati u posoljenoj vodi oko 8 minuta uz povremeno mešanje. Ocediti, prelići hladnom vodom i ostaviti da se ocede.

Na sobnoj temperaturi odmrznuti zamrznuto povrce ili sitno naseckati sveže po želji. Rastopiti margarin prethodno isecen na kocke i propržiti sitno seckanu slaninu. Dodati beli luk.

Potom sipati iseckano pilece meso i pržiti oko 10 minuta. Meso izvaditi i staviti na toplo. Na preostaloj masnoci

dinstati odmrznuto povrce oko 10 minuta.

Sve pripremljene sastojke sjediniti (špagete, meso, povrce) i zaciniti po želji. Dinstati još 10 minuta. Dodati sitno seckano peršunovo lišće.