Belo meso sa karijem

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g belog mesa (pilece, curece,...)
- 1 pakovanje pecuraka (šampinjona)
- 1 slatka biljna pavlaka
- kari
- malo soli
- zacin
- mlevenog suvog bosiljka
- pakovanje testenine

Priprema

Belo meso iseckati na kockice i staviti da se prži na malo maslinovog ili bundevinog ulja. Dodati oprane, iseckane na listice šampinjone. Dinstati desetak minuta. Zatim dodati slatku pavlaku i sve zacine. Dinstati jos pet minuta i skloniti sa vatre.

Skuvati testeninu, ocediti i staviti u posudu sa prelivom. Promešati i uživati.

PRIJATNO!