

Pasta sa piletinom, povrcom i neutralnom pavlakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** crvena paprika
- **1** žuta paprika
- **1** tikvica
- **1** šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- šampinjoni
- pasta
- zacín za jelo
- biber
- kari
- **200 ml** neutralne pavlake

Priprema

Ispržiti piletinu na malo maslinovog ulja, i isjeci na trakice ili kockice.

Isjeckati svo povrce na duguljaste trakice, a luk na krugove i staviti da se izgriluje na malo maslinovog ulja, 10 minuta na tihu vatru.

Dodati u povrce isjeckanu piletinu i saku sampinjona iz teglice ili freskih po zelji. Ostaviti jos 5 minuta da se griluje na tiho.

Preliti neutralnom pavlakom, staviti zacina kašiku veliku ravnu, bibera, kašiku kafenu karija i sve izmiješati.

Dodati još zacina ako nije slano dovoljno.

Skuvati pastu i staviti je u sve to i dobro promiješati.

Savet

Ubaciti još povrca po želji (patlidžan, sitno sjeckani brokoli, karfiol). Kao prilog masline.