Testenina sa belim mesom i povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (bez kostiju)

Marinada:

- **4 kašike**soja - sosa
- **4 kašike**višnjevace
- **2 kašike**ulja
- **2 kašicice**žutog šecera
- **2 kašicice**gustina
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina

Povrce:

- **2 glavice**crnog luka
- **1 manji struk**praziluka
- **3**srednje šargarepe
- **1/4 manje glavice**kupusa (glavica kupusa - 800 g)
- **2 češnja**belog luka

...i još:

- **400 g**široke testenine

- ulje

Priprema

Belo, pilece, meso iseckati na kockice i staviti ga u dublju posudu.

Sastojke za marinadu sjediniti i preliti preko mesa. Dobro promešati, da svako parce mesa bude obuhvaceno marinadom i ostaviti da odstoji, oko jedan sat.

Crni luk iseckati sitno, praziluk iseci, ukoso na krugove, a kupus i šargarepu iseci na štapice.

Na zagrejano ulje staviti presecene češnjeve belog luka, samo da otpuste aromu, pa ih izvaditi. Ubaciti meso, sa marinadom, i dinstati, oko 15 minuta. Dodati, zatim, crni luk i praziluk i dinstati, još, 2-3 minuta. Zatim dodati iseceni kupus i šargarepu i dinstati, isto, 2-3 minuta. Povrce treba samo malo da omekša, a da istovremeno, ostane hrskavo. Probati za ukus, i ako treba dosoliti. Skloniti sa vatre i držati na toplom.

Testeninu obariti, po uputstvu sa kesice, proceditи, isprati toplom vodom i sjediniti sa mesom i povrce. Dobro promešati i poslužiti.

Savet