

## ***Zapecene makarone sa piletinom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** makarona
- **500 g** pileceg belog mesa
- **200 g** šampinjona
- **300 g** kackavalja
- **maloulja**
- **malosuvog** biljnog zacina

#### **Sos:**

- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **4** paradajza
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** origana
- **mal**operšuna
- **maloulja**
- **malosoli**

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti piletinu iseckanu na kocke. Dodati šampinjone iseckane na listice, zaciniti i dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. Makarone skuvati u posoljenoj i pouljenoj vodi pa ocediti. Kackavalj izrendati na krupno rende.

Sos: Na zagrejanom ulju propržiti crni i beli luk. Zatim dodati sitno iseckan paradajz i pržiti još 10-ak minuta. Dodati šecer, origano, peršun i biber. Promešati i pržiti još 2-3 minuta. Skloniti sa šporeta, kad se malo prohladi izblendirati.

U podmazan sud sipati makarone.

...piletinu sa pecurkama...

...polovinu kackavalja i polovinu sosa.

Dobro izmešati.

..staviti ostatak sosa i kackavalja. Peci u zagrejanom retni na 180 stepeni.

**Savet**