

## ***Pileci sote***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** glavicarnog luka
- **500** g pileceg belog mesa
- **200** g šampinjona
- **2** dl pavlake za kuvanje
- **3** dl supe
- **300** g makarona
- **malobibera**
- **malosoli**
- **maloulja**

## **Priprema**

Crni luk iseci na kockice, a piletinu na krupnije kocke. Na malo ulja propržiti crni luk, zatim dodati piletinu, pa i nju kratko propržiti da porumeni. Sipati supu i pavlaku za kuvanje, zaciniti po ukusu i kuvati na umerenoj temperaturi. Pred kraj kuvanja dodati marinirane šampinjone.

Posebno obariti makarone u slanoj vodi, pa ocediti. U duboke tanjire rasporediti obarenu testeninu i preliterati je pripremljenim umakom.

## **Savet**