

Testenina sa piletinom, u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **400 g** šampinjona
- **1,5 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/3 kašičice** crnog, mlevenog, bibera
- **400 g** kukuruza šecerca (iz konzerve)
- ulje

Sos od paradajza:

- **1 veka** glavica crnog luka
- **3 veka** cenabelog luka
- **1/2** l pasiranog paradajza
- **3 kašike (vrhom pune)** paradajz pirea
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** crnog, mlevenog, bibera
- **1 kašičica** karija
- **1/2 kašičice** kurkume
- sveže zacinsko bilje
- (žalfija, bosiljak i nana)
- **70 ml** maslinovog ulja

...i još:

- **400 g** spiralne testenine

Priprema

Paradajz sos: Na zagrejano maslinovo ulje staviti, sitno, iseckani crni i belu luk. Dinstati da luk, malo, omekša. Kada luk postane staklast dodati pasirani paradajz i paradajz pire. Dobro promešati, pa ubaciti biber, suvi biljni zacin, šećer, kari, kurkumu i sitno iseckano zacinsko bilje (kolicina po želji). Varjacom dobro sjediniti sastojke, poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati deset minuta, uz povremeno mešanje. Gotov sos držati na toplom.

Na zagrejano ulje staviti pilece meso, iseckano na kockice, da se prži. Kada meso pobeli posuti ga sa biberom i suvim biljnim zacinom i nastaviti prženje, dok meso ne postane polumekano. Tada ubaciti šampinjone, isecene na deblje listice. Dinstati, polupoklopljeno, dok ne ispari sva voda, koju su otpustili, šampinjoni i piletina. Na kraju dodati kukuruz šećerac, promešati i skloniti sa vatre, ali držati na toplom mestu.

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja. Gotovu testeninu procediti (ne ispirati je) i staviti u dublju posudu. U testeninu, prvo, dodati paradajz sos, promešati, pa dodati piletinu sa šampinjonima i kukuruzom. Sve dobro sjediniti i poslužiti.

Savet