

## *Aromaticna piletina*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pileceg belog mesa
- 500 ml pavlake za kuvanje
- 500 g šampinjiona
- sveži bosiljak
- 500 g testa spirala
- zacin
- kari
- parmezan
- biber
- crni luk
- cen belog luka

### **Priprema**

Sitno iseckati 2 glavice crnog luka i 1 cen belog luka. Meso iseci na kockice.

Luk proprziti na ulju, pa dodati meso, naliti malo vode da se polako krcka.

Kad je na pola kuvanja, dodati sitno seckane šampinjone i kuvati na laganoj vatri. Pred kraj dodati pavlaku za kuvanje, malo karija, bibera, sveži bosiljak, parmezan i zacin po ukusu.

U me?uvremenu skuvati testo i naposletku dodati u smesu od mesa i šampinjona.

Sluziti toplo.