

## *Pileci saft sa tjesteninom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** bijelog pileceg mesa
- **1 pakovanjet** tjestenine
- **1 glavica** crvenog luka
- **1 dl** ulja
- **1 caš** brašna
- **1 kašika** mljevene crvene paprike
- **3 kašike** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** crnog bibera

### **Priprema**

Na ulju izdinstamo luk. Kada je luk poprimio žuckastu boju dodamo isjeceno na kockice bijelo pilece meso, naspemo vode toliko da prekrije meso i ostavimo na laganoj vatri da se krcka nekih 20 minuta, pazeci na jacinu vatre da nebi voda brzo isparila i to sve zagorelo. Nakon 20 minuta uliti više od litre vode i pustiti još malo da se piletina "kuha", a za to vrijeme u lonac stavimo crni biber i suvi biljni zacin. U drugoj manjoj posudici uspemo 3 dl vode i 1 kašiku brašna i 1 kašiku crvene mljevene paprike. Dobro umutimo viljuškom ili pjenjacom da nema grudica. To nam je zaprška. Zapršku ulijemo u lonac gdje se krckalo meso i promješamo. Ostavimo toliko još na vatri dok nam saft ne provrije. U drugi lonac stavimo vodu malo pouljimo i posolimo i dodamo tjesteninu te ju skuhamo po uputstvu s vrecice ili svako na svoj nacin. Kad je tjestenina gotova stavimo po 2 sipace u tanjur i odozgo stavimo pileci saft. Služiti uz salatu.

### **Savet**

Kada se radi zaprška bitno je da ne bude gusta, više vode manje brašna ;- ) dobar vam tek.