

Makarone sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **1** pilece belo meso
- **150 g** dimljene slanine
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **1 dl** kisele pavlake
- **po ukus** usoljeno
- mleveni crni biber

Priprema

U sud sa provrelom vodom obarite makarone, a zatim ih procedite. Na malo ulja propržite sitno seckanu dimljenu slaninu.

Dodajte šnicle belog mesa koje ste prethodno zacinili, pa i njih kratko propržite sa obe strane.

Izvadite šnicle na tanjir, isecite ih na trake, pa vratite u sud.

Dodajte zatim obarene makarone i promešajte. Dodajte pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku.

Propržite još koji minut.

Gotove makarone servirajte na tanjir i služite.

Savet