

## Špagete sa belim mesom



### Sastojci

#### Potrebno je:

- špagete
- 400 g pileceg file
- malo putera
- zacinsko bilje (origano, bosiljak)
- crni (mladi) luk
- 2 paradajza
- 250 ml neutralne pavlake
- so
- biber
- suvi zacin
- parmezan

### Priprema

Staviti špagete (ili bilo koju drugu testeninu) da se kuva.

Iseckati na tanke traciće piletinu i propržiti na puteru da blago porumeni, dodati zacinsko bilje, da pusti mirise, soli (bibera) i pred kraj prženja 1 struk seckanog mladog ili pola manje glavice crnog luka i dopržiti. Sipati pola čaše vode i kašičicu zacina i prodinstati 5 min.

Dodati seckan paradajz i pustiti da se fino prokrcka, pa pred kraj uliti pavlaku i dinstati dok se ne zgusne, oko 5 min.

Pomešati sa testeninom i obilno posuti parmezanom. Prijatno!