

Testenina sa piletinom i belim sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg filea
- **4 kašike** ulja
- **1 kašika** brašna
- **1,5-2 dl** mleka
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **50 g** kackavalja
- **2 trouglazdenka** sira
- **180 g** kisele pavlake
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** bibera
- **400 g** testenine

Priprema

Pileci file iseci na manje kocke zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. U tiganj sipati 2 kašike ulja i ispržiti piletinu.

U šerpu sipati 2 kašike ulja i brašno malo upržiti pa dodati mleko mešajući svo vreme da se nestvore grudvice. Smanjiti temperaturu dodati pavlaku za kuvanje i krckati 15 minuta. Dodati narendan kackavalj, zdenku sir i mešati dok se sir ne otopi potom dodati kiselu pavlaku i kuvati još 2 do 3 minuta. Zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. Sosu dodati prženu piletinu.

Testeninu skuvati po upustvu sa kese.

Savet

Brzinski ru?ak.