

## *Zaliveno povrce s piletinom, slaninicom i testeninom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gspiralne testenine

#### **Povrce:**

- **200** ggraška
- 2šargarepe

#### **Meso:**

- **200** gpileceg filea
- **100** gdimljene slanine
- **2** glavicecrnog luka
- **2** glaviceljubicastog luka
- **1/2** dlulja
- **po ukususo**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **po ukusumleveni** biber
- **po ukusubosiljak**
- **po ukusuumbir**

#### **Preliv:**

- **200** mlpavlake za kuvanje

- **1 dl mleka**
- **2 jajeta**
- **1/4 vezelista peršuna**

## Priprema

Skuvati testeninu. Skuvati grašak, šargarepu i peršun (šargarepu i peršun iseckati na kockice).

Sitno seckan luk izdinstati na ulju 5 minuta. Dodati na kocke isecen pileci file i slaninu i zacine po ukusu, pa dinstati još 5-10 minuta.

U namašcenu uvec-tepsijsu sipati testeninu, pa izdinstan luk sa piletinom i slaninom, i preko skuvano povrce.

Dobro umutiti jaja, dodati pavlaku za kuvanje i mleko, i dobro sjedini, pa zaliti pripremljen deo u tepsijsi. Staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200°C na oko 10-15 minuta.

## Savet