

Testenina sa kukuruzom i mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** testenine po izboru
- **1 glavica** crnog luka
- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 kašika** maslaca
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **2 kašike** kisele pavlake
- **po želji** malo ljute papricice
- **1 klip** kuvanog kukuruza
- **maloulja**

Priprema

Odaberite testenu koju volite, kod mene je testenina sa šanacem. Stavite vodu u šerpu i skuvajte testeninu, pazeci da je ne prekuvate. Kukuruz sam kuvala i odvojila jedan klip, ali možete naravno koristiti onaj u konzervi ili zamrznuti. Pilece belo meso isecite na kockice. U tavu stavite ulje, sitno iseckajte luk i pržite na ulju, dodajte meso i pržite uz mešanje na laganoj vatri. Pred kraj dodajte jednu kašikicu maslaca, dodajte kukuruz, promešajte, dodajte oceenu testeninu, posolite, pobiberite, stavite kiselu pavlaku, promešajte, naseckajte malo peršunovog lista i jelo je spremno za serviranje. :) ako volite naribajte na sve to malo sira. :)

Savet