

## *Kremasta testenina sa piletinom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** testenine (makarone)
- **200 g** pileceg belog mesa
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **700 ml** mleko
- **150 g** rendanog kackavalja
- Za podmazivanje:
- **po potrebi** maslac (ili margarin)

### **Priprema**

Vatrostalnu posudu (ili pleh) premazati maslacem (ili margarinom) i rasporediti testeninu.

Preko testenine staviti seckano pilece belo meso i zaciniti po ukusu (dodati so i suvi biljni zacin).

Naliti mlekom, prekriti alu-folijom i peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 45 minuta.

Nakon toga, izvaditi vatrostalnu posudu iz rerne, skloniti foliju, naneti rendani kackavalj i vratiti u rernu (ali ne prekrivati folijom) i peci još 15 minuta na 180 stepeni.

Gotovo jelo izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi...

...servirati te poslužiti.

## **Savet**

Služiti toplo. Prijatno.