

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 zagrejanoj 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.