

# **Pasta sa piletinom i šampinjonima**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 glavicabijelog luka**
- **2 vecapileca filea**
- **2-3 kašikemariniranih šampinjona**
- **400-500 ml pavlake za kuvanje**
- **1 pakovanjetjestenine po izboru**

## **Priprema**

Na malo ulja proprziti bijeli luk, zatim dodati bijelo meso i pržiti dok ne porumeni.

Nakon toga dodati marinirane sampinjone i zaciniti po potrebi. Za to vrijeme skuvati tjesteninu.

U smjesu od mesa i šampinjona dodati pavlaku za kuvanje uz konstantno miješanje i kuvati 10-15 minuta. Kad je to gotovo lagano sjediniti smjesu sa tjesteninom. Po ukusu možete dodati kackavalj ili paramezan ili malo origana.

## **Savet**

Brzo i ukusno!