

Kremasta pasta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je.

- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **300 g** pileceg belog mesa
- **500 ml** pilece supe
- **200 ml** mleka
- **400 g** testenine
- **2 kašike** brašna
- **malo** ulja
- **po ukusu**
- biber
- peršun
- majcina dušica

Priprema

Na malo ulja propržite luk i šargarepu, dodajte kockice pileceg mesa i nastavite sa prženjem oko 10 minuta. Umešati brašno i sipati pilecu supu, zatim dodati mleko i kratko prokuvati da se dobije željena gustina. U sos dodati skuvanu testeninu (prema uputstvu sa kese), dodati začine i uživati u ukusnom obroku.

Savet