

Testenina sa piletinom i povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** testenine (po želji)
- **1/2 kg** belog pileceg mesa (otkošćenog)
- **1** srednja tikvica
- **200 g** šampinjona
- **150 g** grčkog jogurta
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **300 ml** mleka
- **100 ml** vode, u koju se kuvala testenina
- **100 g** izrendanog kackavalja (gauda)
- **1 kašika** brašna (ravno punjena)
- ulje

Zacini:

- **2 kašice** belog luka u prahu
- **1/2 vezice** iseckanog peršuna
- **1 kašica** origana
- **1 kašica** mlevene mešavine bibera
- **1 kašica** kurkume
- **3 kašice** suvog biljnog zacina

Priprema

Pilece meso iseci na kockice. Tikvice iseci na deblje polukrugove. Šampinjone iseci na deblje listice (ne prati ih,

samo oljuštiti).

U odgovarajuću posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje spustiti iseckano meso i dinstati ga dok ne porumeni. Dinstano meso, rešetkastom kašikom, izvaditi u tanjir. U istu masnocu spustiti tikvice, pa i njih ispržiti da blago porumene. Takođe ih izvaditi u tanjir (sa mesom). Na kraju staviti šampinjone da se isprže.

U ispržene šampinjone vratiti isprženo meso i tikvice. Promešati. U odgovarajuću posudu sjediniti krem za kuvanje, mleko i brašno. Žicom za mucenje dobro umutiti da nema grudvica. Umucenu smesu sipati preko mesa i povrca. Dodati grčki jogurt. Dobro promešati. Posuti sa svim navedenim zacинима. Još jedanput promešati, poklopiti posudu i smanjiti na najmanju temperaturu (samo da blago krcka - uz povremeno mešanje), dok se ne skuva testenina.

Testeninu skuvati prema uputstvu sa pakovana. Kuvanu testeninu procediti i odvojiti 100 ml tečnosti.

U smesu sa mesom i povrćem sipati tečnost u kojoj se kuvala testenina i povećati temperaturu da provri. U provrelo jelo ubaciti izrendani kackavalj i pustiti da se kackavalj rastopi. Probati da li treba dodati još šta od zacina. Ocedenu testeninu dodati u sos sa piletinom, dobro promešati i skloniti sa vatre. Poslužiti uz čašu, vašeg omiljenog, vina.

Savet