

## *Pasta sa piletinom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g testenine (bilo koje)
- 500 g pileceg belog mesa
- 100 g slanine (slajs)
- 1 kisela pavlaka (180 g)
- 1 slatka pavlaka (imlekova)
- so
- biber
- bosiljak
- zacín za mediteransku salatu (kotanyi)

### **Priprema**

Slaninu ispržiiti u tiganju dok ne potamni, izvaditi je i pustiti da se ohladi. Piletinu iseckati na sitne kockice i u istom tiganju (istom ulju), ispržiiti piletinu. Skuvati testeninu (ali ne prekuvati).

U skuvanu testeninu dodati kiselu pavlaku, slatku pavlaku, pilece belo meso i izdrobiti slaninu. Na kraju dodati so, biber i bosiljak po želji i pola kesice mediteranskog zacina.

Sve dobro promešati i poslužiti, dok je još toplo. Prijatno!!!