

Pasta sa piletinom i tikvicama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** piletine
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **2 srednje** tikvice
- praziluk
- slanina/pecenica
- **2** ~~cena~~ Bijeli luk
- so
- kurkuma
- bosiljak
- **1** ~~pakovan~~ testenine

Priprema

Isjeci piletinu na male kockice, zaciniti (kurkuma i so) i staviti da se przni, malo kasnije dodati praziluk i bijeli luk i dinstati zajedno. Uporedo staviti vodu za pastu.

Kada pileтина bude skoro gotova, isjeci tikvice na male kockice i sa slaninom je dodati u tiganj sa piletinom. Dinstati dok ne ispari sva voda koju su tikvice pustile.

Kada sve bude gotovo dodati krem za kuvanje i bosiljak. Kuvati par minuta dok se ne zgusne.

Savet

Ko voli tikvice može i više da stavi :)