

## ***Teks-meks***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g špageta
- 200 g pileceg belog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 2-3 dl pavlake
- 2 kašicice tucane paprike
- so
- ulje

### **Priprema**

Skuvati špagete u slanoj vodi, procedite i ostavite sa strane. Piletinu isecite na kockice i posolite. Očišćen crni luk sitno iseckajte, stavite u dublji tiganj i zajedno sa piletinom propržite na malo ulja, dok ne porumeni. Umešajte pavlaku i tucanu papriku i dodajte u tiganj.

Kada provri smesu iz tiganja prerucite u špagete i dobro promešajte. Po potrebi dosolite.