Pileca-Brokoli pasta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brokolija
- **500 g**pileceg bataka
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **250 g**testenine

Priprema

Prodinstati na masti crni luk, zatim dodati beli luk. Kad se uprži dodati ocišcen (na sitne kockice) isecen batak, dinstati 10 minuta. Dodati brokoli i naliti vodom. Kad je meso skuvano i brokoli raskuvan u istu šerpu sipati (ne kuvanu) testeninu. Kuvati dok sva voda ne ispari i dok se ne formira sos. Zaciniti po ukusu. Servirati sa parmezanom. Prijatno!

Savet