

Piletina u sosu od pavlake i gorgonzole sa testeninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za sos:

- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** gorgonzole
- **1** žumance
- **1/2 kašičice** soli

Meso:

- **8** šniclileceg belog mesa

Testenina:

- **500 g** tricolore špageta

Priprema

Na malo ulja propržiti pileže šnicle prethodno blago posoljene i izvaditi ih na tanjir.

U posudu u kojoj se pržilo meso sipati pavlaku za kuvanje, dodati jedno žumance, pola kašičice soli i seckanu gorgonzolu. Mešati dok ne pocne da kljuca, pa u sos spustiti pecene šnicle. Ostaviti par minuta na tihoj vatri da

se sos malo zgusne.

Špagete obariti i procediti.

Sve servirati na tanjir i preliti sosom od pavlake i gorgonzole. Ukrasiti po želji.

Savet