

Testenina sa piletinom, povrcom i pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** testenine (po vašem izboru)
- **100 g** fermentisanih, iseckanih, šampinjona
- **200 g** tikvice
- **100 g** sveže crvena paprika
- **200 g** miks povrca
- (grašak, šargarepa, kukuruz šećerac)
- **300 g** skuvanog belog pileceg mesa (otkošćeno)
- **1** čaša (**180 g**) kisele pavlake
- **100 g** gustog jogurta
- **400 ml** pavlake za kuvanje
- **40 g** izrendanog parmezana
- **1 puna kašičica** origana
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Tikvice tanko oljuštiti i iseci ih na kockice. Papriku ocistiti od semenki, pa i nju iseci na kockice. Kuvano belo pilece meso rukama iskidati na manje trake (ko želi može i da ga isecka, ali meni je ovako lepše). U dubljem tanjiru izruciti kiselu pavlaku, viljuškom je umutiti, dodati jogurt i sjediniti. Pripremiti dublju posudu, koja ce ici u rernu i podmazati je uljem (ja sam koristila teflonsku šerpu, vel. 26cm).

Testeninu skuvati prema uputstvu sa pakovanja. Skuvanu testeninu ocediti i preruciti je u vecu vanglicu. Dodati iseckanu tikvicu, papriku, ocedjene šampinjone, miks povrca i pripremljenu piletinu. Dobro promešati. Posuti

origano i suvi biljni zacin i biber, po ukusu. Još jedanput dobro promešati da se zacini sjedine sa ostalim sastojcima. Zatim, ubaciti kiselu pavlaku sa jogurtom, Promešati, da se svi sastojci sjedine i preruciti u pripremljenu posudu za pecenje.

Posebno u odgovarajucu posudu sipati pavlaku za kuvanje, dodati parmezan i sjediniti. Pavlaku sa parmezanom preliti preko testenine sa sastojcima.

Staviti posudu u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni, da se jelo zapece. Kada jelo blago porumeni izvaditi ga iz rerne i poslužiti.

Savet