

Špagete sa mlevenom piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **150 g**kackavalja
- **200 ml**paradajz sosa
- **3 kašike**prezle
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kesica**praška za pilecu krem supu
- **1,5 kašika**suvog biljnog zacina
- **500 g**mlevenog pileceg mesa
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**ulja

Priprema

U odgovarajucu posudu pomešati pavlaku za kuvanje, prašak za krem supu, prezle i paradajz sos. Zaciniti po ukusu.

Na zagrejanom ulju propržiti mleveno meso, zaciniti i dodati pripremljenu smesu. Pržiti 15-ak minuta.

Skuvati špagete pomešati ih sa sosom.

Sipati u podmazan vatrostalni sud.

Posuti rendanim kackavaljem.

Peci na 200 stepeni 20-ak minuta.

Savet