

Pileca prsa sa testeninom u umaku



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za rezance:

- **100 g** širih rezanaca
- **1000 ml** vode
- **malosoli**

Za piletinu:

- **200 g** pilecih prsa bez kosti
- **malosoli**
- **malomešavine** mediteranskog začinskog bilja
- **malobibera** mlevenog
- **malomaslinovog** ulja

Za umak:

- **malomaslinovog** ulja od prženja piletine
- **1 cen** belog luka
- **2 režnja** mariniranog suvog paradajza
- **100 ml** škrobne vode od kuvanja rezanaca
- **50 ml** mleka
- **1 kašika** kisele pavlake
- **30-50 g** sitno narendanog tvrdog punomasnog sira

Priprema

Prvo skuhati testeninu. U širu posudu staviti vode sa malo soli da provri. Testeninu staviti u vrelu vodu i kuvati 10 minuta. Skinuti sa vatre, posudu poklopiti i ostaviti da tako odstoji 10 minuta. Dok testenina bubri pripremiti piletinu. Pilece belo meso iseci na kockice, posoliti, pobiberiti i zaciniti mešavinom mediteranskog zacinskog bilja. U dublju tavu staviti malo maslinovog ulja i kockice pileline.

Naglo propržiti cca 5 minuta, da dobiju lepu zlatnožutu boju. Prženo meso izvaditi iz tave.

Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Sušeni paradajz iseci na sitne kockice. Na ulju na kom se pržila piletina staviti iseckani beli luk, iseckani suvi paradajz, mleko i 50 ml škrobne vode i zagrejati do vrenja.

U taj umak staviti proceenu testeninu i uz stalno mešanje pržiti dok se umak ne zgusne, a testenina ga upije.

Razmutiti pavlaku sa sitno rendanim sirom i 50 ml škrobne vode i preliti preko testenine. Uz mešanje kuvati još cca 5 minuta. Kako je testenina upila skoro sav umak, ako želite da imate više umaka umak izradite sa vecom kolicinom mleka, škrobne vode, a možda i pavlake.

Prilikom serviranja testeninu sa umakom staviti u posudu za serviranje, a na testeninu složiti kockice prženog pileceg mesa.

Savet

Ostalo mi je 100 g prelepe Barilla Collezione Tagliatelle All' Uovo širih rezanaca i odlučila sam da ih iskoristim sa pileim belim mesom i napravim brz a ukusan obrok.