

Testenina sa piletinom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** testenine po izboru
- **500 g** pileceg belog mesa (otkošcenog)
- **100 g** crnog luka
- **100 g** šargarepe
- **160 g** sveže crvene paprike
- **200 g** šampinjona
- **80 g** maslinke
- **300 ml** pavlake za kuvanje
- **4 kašike** maslinovog ulja
- mleveni biber
- so
- origano

Mrvice:

- **50 g** rastopljenog putera
- **50 g** izrendanog parmezana
- **50 g** prezli

Još:

- **200 g** gaude

Priprema

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja, procediti je i ostaviti je na stranu. Piletinu iseci na kocke, papriku na trake, crni luk iseci sitno, šargarepu iseci na štapice, maslinke na krugove i šampinjone iseci na listice.

U dublju posudu sipati maslinovo ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti piletinu i propžiti je da promeni boju. Rešetkastom kašikom izvaditi proprženu piletinu na tanjir. U stu masnocu ubaciti crni luk i šargarepu i dinstati pet minuta. Dodaj šampinjone i dinstaj dok ne ispari voda koju su pecurke pustile.

Ubaci papriku, maslinke, proprženo meso i testeninu. Posuti sa mlevenim biberom, solju i origanom, po ukusu. Dobro promešati, pa naliti sa pavlakom za kuvanje. Promešati i probati da li treba dodati još šta od zacina. Uzeti odgovarajucu posudu za rernu (ja sam koristila teflonsku šerpu, vel. 26cm) blago je podmazati puterom i sipati pripremljenu smesu. Posuti mrvicama (u manju posudu pomešati rastopljeni puter, parmezan i prezle. Izmešati rukom i napraviti mrvice) i preko narendati gaudu.

Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti jelo da se pece 15 minuta. Poslužiti toplo (ništa manje nije ukusno ni kada se ohladi).

Savet