

Pasta corba sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pilecih grudi
- **1 glavic**a crnog luka
- **2** praziluka
- **200 g** šampinjona
- **200 g** makarona
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- so
- biber
- ulje ili mast

Priprema

Crni luk i prazi luk iseckati i lagano propržiti na ulju ili masti. Posoliti i pobiberiti. Šampinjone ocistite i naseckajte na listice ili na cetvrtine ko kako voli. Dodajte u luk. Dodajte piletinu iseckanu na kockice i nalijte vodom da ogrezne. Krckati 20ak minuta. Dodajte testeninu i pavlaku za kuvanje i lagano promešajte da se ne zalepi za dno. Ako je voda isparila, dolijte. Kuvajte još 10ak minuta.

Savet

Služiti odmah tok je toplo. Prijatno!