

Gozba sa svakog gosta



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pileceg belog mesa
- **2 kašike**kari zacina
- **1 kašica**casoli
- **3 kašikem**aslinovog ulja
- **4 cenab**elog luka

Ostalo:

- **1 kg**makarona
- **600 g**šampinjoni
- **1 kesaz**acina za piletina sa 4 vrste sira
- **500 ml**neutralna pavlaka
- **100 g**ackavalja

Priprema

Belo meso iseci na sitnije delove. Beli luk takoe sitno iseckati. Pomešati beli luk, meso, kari, so i ulje. Ostaviti da odstoji što duže. Pošto nemam mnogo vremena, kod mene odstoji najvise sat vremena i bude odlicno.

Za to vreme prokuvati makarone. Uvek dodam malo ulja u vodu gde cu kuvati makarone kako se ne bi slepile. Nema potrebe da budu u potpunosti kuvane, jer ce se peci u rerni. Dovoljno je oko 15 minuta kuvanja.

Pecurke iseci i prodinstati u tiganju.

Meso koje se mariniralo određeno vreme, propržiti u tiganju. Na kraju prženja dodati oko 150 ml neutralne pavlake.

U preostalu neutralnu pavlaku (350ml) ubacite zacin za piletinu sa 4 vrste sira i promešajte.

Premažite uljem pekac ili vatrostalnu posudu. Zatim odreenim redom stavljamo sastojke.

Najpre stavljamo red makarone, red mesa sa neutralnom pavlakom, red šampinjona, par kašika zacina za piletinu 4 vrsta sira i malo kackavalja. Ponoviti 3 puta isti postupak, tako da na površini bude makarone, ali manje.

Preliti na kraju prelivom preko cele površine, da sve makarone budu zahvacene. Posuti origanom, prekriti poklopcem i peci u rerni. Pece se oko 35 minuta na 250 stepeni.

Iskljuciti rernu. Kada vec bude gotovo, skloniti poklopac, posuti kackavaljem preko i vratiti u toplu rernu par minuta.

Ovo je jedno od omiljenih jela mojih ukucana koje sam do sada osmisnila. :)

Savet

Prijatno