

## *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** soli
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **4 cen** belog luka

### **Ostalo:**

- **1 kg** makarona
- **600 g** šampinjoni
- **1 kes** zacina za piletina sa 4 vrste sira
- **500 ml** neutralna pavlaka
- **100 g** kackavalja

## **Priprema**

Belo meso iseci na sitnije delove. Beli luk takođe sitno iseckati. Pomešati beli luk, meso, kari, so i ulje. Ostaviti da odstoji što duže. Pošto nemam mnogo vremena, kod mene odstoji najviše 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 zacín za piletinu sa 4 vrste sira i promešajte.

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

Najpre stavljamo red makarone, red mesa sa neutralnom pavlakom, red šampinjona, par kašika zacína 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 peći u rerni. Pece se oko 35 minuta na 250 stepeni.

Isključiti rernu. Kada već 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 osmislila. :)

## **Savet**

Prijatno ?