

Zapecene špagete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **150 g**kackavalja
- **200 ml**paradajz sosa
- **3 kašike**prezli
- **1 caš**akisele pavlake
- **1 kes**apraška za pilecu krem supu
- **1,5 kašika**suvog biljnog zacina
- **500 g**mlevenog pileceg mesa
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po potrebi**ulja

Priprema

U odgovarajući sud pomešati vodu i kiselu pavlaku. Dodati prašak za pilecu krem supu, prezle i paradajz sos. Zaciniti po ukusu.

Na zagrejanom ulju propržiti mlevenu piletinu. Zatim dodati pripremljenu smesu i pržiti 15-ak minuta.

Skuvati špagete i pomešati ih sa pripremljenim sosom.

Sve preruciti u vatrostalni sud.

Posuti rendanim kackavaljem.

Zapeci 15-ak minuta na 200 stepeni.

Savet