

Testenina u sosu sa piletinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**testenine po vašem izboru
- **800 g**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **1/2 kg**dimljenog bataka sa karabatakom
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**melevenog bibera
- **1 kašicica**origana

Bešamel sos:

- **80 ml**ulja
- **3 pune kašike**brašna
- **1 l**mleka
- **1 caša (180 g)**kisele pavlake
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicica**emlevenog bibera
- **po ukusu**izrendani muskatni orašcic

Preliv:

- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **200 ml**jogurta
- **1**jaje
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Za posipanje testenine:

- **200 g**krupno izrendanog kackavalja
- (edamer, cedar, trapist...)

Priprema

Belo pilece meso i dimljeni batak sa karabatakom iseci na kocke. Staviti ulje da se zagreje u odgovarajucoj posudi. U zagrejano ulje dodati iseceno meso i posuti ga sa suvim biljnim zacinom, biberom i origanom. Promesati i ispržiti ga. Prženo meso ostaviti na topлом (na šporetu).

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja, procediti je i vratiti u posudu u kojoj se kuvala.

Bešamel sos: Ulje sipati u dublju posudu, odmah dodati brašno i varjacom ga sjediniti sa uljem. Ukljuciti šporet i staviti da se brašno samo malo proprži (stalno mešajuci varjacom). Dovoljno je jedan minut da se brašno prži, pa sipati mleko koje je bilo na sobnoj temperaturi. Kuvati sos na srednjoj temperaturi, uz neprekidno mešanje žicom za mucenje. Kada sos provri ubaciti kiselu pavlaku i nastaviti kuvanje dok se sos ne zgusne (jako brzo se zgusne posle vrenja, možda još jedan minut i gotov je). Skloniti sos sa vatre i dodati mu zacine - suvi biljni zacin, mleveni biber i muskatni orašcic (njega dodati po ukusu).

U posudi u kojoj se nalazi testenina prvo ubaciti isprženo meso i promesati. Zatim dodati bešamel sos i sve dobro sjediniti.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 190 stepeni. Uzeti odgovarajucu posudu za pecenje i podmazati je uljem (ja sam koristila pekac). U posudu izruciti testeninu i poravnati je. Preko testenine ravnomerно prelitи pripremljeni preliv (pavlaku zakuvanje, jogurt, jaje i suvi biljni zacin staviti u manju posudu i žicom za mucenje dobro sjediniti). Na kraju posuti sa narendanim kackavaljem. Staviti da se peče, dok površina ne dobije blago rumenu boju.

Savet