

Piletina u pesto sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileceg filea
- 1 kesa testenina pene - pesto sos
- 1/2 l pavlake za kuvanje
- so
- suvi biljni zacin
- bosiljak
- maslinovo ulje

Priprema

Iseckati belo meso na kockice, staviti u malo dublji tigan, dodati maslinovo ulje i dinstati.

Kada meso bude skoro gotovo, posoliti, dodati vegetu/zacin, bosiljak i pavlaku za kuvanje.

Kada k pavlaka provri, dodati dve kafene kasice pesto sosa (može se naci Maxiju, Tempu, Idei, Rodi....).

To sve promesati i skloniti sa vatre.

Obariti testeninu i pomesati sa sosom. Prijatno!

Recept je poslala Jelena Petrovic, Beograd.