

Testenina sa dimljenom piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenina, po izboru
- **180 g** kisele pavlake
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **180 ml** gustog jogurta
- **2** jajeta
- **100 g** kravljeg sira
- **100 g** kackavalja
- **200 g** dimljenog, belog, pileceg mesa
- **1 kašičica** soli

...i još:

- **100 g** kackavalja, krupno izrendanog
- **1 kašika** prezli

Priprema

Testeninu skuvati, prema uputstvu sa pakovanja. Skuvanu testeninu procediti i staviti u dublju posudu.

U drugu, odgovarajucu, posudu staviti kiselu pavlaku, pavlaku za kuvanje i jogurt. Viljuškom, dobro, sjediniti. Dodati jaja i so, pa umutiti (viljuškom). Kackavalj i kravlji sir, krupno, izrendati, a dimljenu piletinu iseci na kockice.

U tecnu smesu dodati izrendani kackavalj i sir, kao i iseckanu piletinu. Dobro promešati, pa preliti preko isceene testenine. Varjacom promešati, da se svi sastojci sjedine.

Pripremljenu testeninu preruciti u pleh (vel. 35x20cm), podmazan uljem i, ravnomerno, je rasporesditi. Preko testenine posuti prezle, pa staviti izrendani kackavalj. Pripremljenu testeninu staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Testeninu peci dok površina ne dobije blagu, rumenu boju.

Savet