

## Taljatele sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **8** lenti dimljene slanine
- **500 g** pileceg belog mesa
- **500 g** svežeg spanaca
- **1** glavica crnog luka
- **3-4** cenabelog luka
- **4** šoljemleka
- **400 g** taljatela
- **po ukusu** so, mleveni crni biber
- **mal**o maslinovog ulja
- **1** šolja rendanog parmezana ili nekog drugog sira

### Priprema

Slaninu isecite na sitne komade pa je propržite u tiganju.

Pilece grudi isecite na sitne kocke dodajte u tiganj, posolite, pobiberite pa i njih propržite. Kada je gotovo izvadite na tanjir.

U isti tiganj sipajte maslinovo ulje, dodajte na sitno seckani crni i beli luk i malo propržite.

Dodajte spanac.

Prodinstajte pa nalijte sa 4 šolje mleka.

Dodajte taljatele i ostavite da se krcka.

Pred kraj vratite meso i slaninu iz tanjira, krckajte još par minuta.

Sklonite sa vatre pa dodajte pola šolje narendanog parmezana ili nekog drugog sira po želji.

Uz taljatele po želji možete servirati i pecena jaja.

### **Savet**