

Piletina s testeninom u umaku



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Piletina i povrce:

- **8 šnitapileceg filea**
- **2 glavice**crnog luka
- **4-5 kašika**maslinovog ulja
- **1/2 dl**vode
- **300 g**šampinjona
- **1**žuta paprika
- **1**crvena paprika

Testenina:

- **200 g**širokih rezanca (mlinci)

Preliv:

- **200 ml**neutralne pavlake
- **po ukusu**mlveni biber
- **po ukusu**mlvena cili paprika
- **po ukusu**suvi biljni zacín
- **po ukusu**bosiljak
- **po ukusu**peršun

- **3 kašike** maslinovog ulja
- **2 kašike** susama

Priprema

U dublju tepsiju sipati maslinovo ulje i vodu. Poreati crni luk isecen na kolutove. Preko luka staviti 8 šnita pileceg filea.

Preko mesa poreati šampinjone isecene na deblje listice. Preko šampinjona papriku isecenu na tralice.

Prekriti alu-folijom i peci u rerni oko 25 minuta na 220°C. Za to vreme u slanoj kipujoj vodi skuvati testeninu po uputstvu s kesice i ocediti. Sipati testeninu u tepsiju.

Neutralnu pavlaku pomešati sa maslinovim uljem i zacinama, pa preliteri preko testenine. Posuti susamom.

Ne prekrivati folijom. Vratiti u rernu na 10-ak minuta da se zapece.

Savet

Ne preterivati sa ili paprikom, bolje je obina ml.paprika, ali ja nisam imala, pa je ispalo malo ljutkasto.