

Špageti od prosa sa pecurkama i piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece belo meso
- 1 šargarepa
- 400 g špageta od prosa
- 1 praziluk
- 400 g šampinjona
- po potrebi biber
- po potrebi peršunov list
- po potrebi so

Priprema

Meso iseci na manje komade, šampinjone iseci na listice, šargarepu na tanje krugove. Peršunov list sitno iseckati.

U tiganj staviti malo ulja, dodati meso i šargarepu, po potrebi dodavati kašiku vode i dinstati dok meso ne bude gotovo. Izvaditi na tanjir i poklopiti.

U isti tiganj dodati secene šampinjone i dinstati poklopljene. Kad su gotovi dodati jedan sitno isecen praziluk, vratiti meso u tiganj i još nekih 10 minuta dinstati sve zajedno. Posoliti, pobiberiti i dodati malo peršunovog lišca.

Testeninu od prosa posebno skuvati u posoljenoj vodi, procediti i služiti s mesom i šampinjonima.

Savet