Piletina sa testeninom, u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**testenine
- **1/2 kg**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **250 g**pavlake za kuvanje
- **250 g**kackavalja
- **300 g**šampinjona
- **50 ml**belog vina
- ulje

Zacini:

- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica** suvog, bosiljka
- **1/2 vezice**peršuna
- **1 kašicica**dimljene, aleve, paprike
- **2 cešnja**belog luka
- biber
- suvi biljni zacin

Preliv:

- **50 ml**ulja
- **2 kašike**brašna
- **2**žumanceta

- **1/2 l**gustog jogurta
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Priprema

Pilece meso iseci na kockice. Crni i beli luk, sitno, iseckati, a kackavalj, krupno, narendati. Peršun, sitno, iseckati. Šampinjone iseckati na deblje listice.

U osudu staviti malo ulja, i staviti ga da se zagreje, na srednjoj temperatiri. Na zagrejano ulje dodati iseckani crni luk i, iseckano, meso. Dinstati, polupokriveno. Kada meso otpusti svoje sokove sipati belo vino, otklopiti i nastaviti sa dinstanjem, uz povremeno mešanje,dok ne ispari sva tecnost. Skloniti sa vatre.

U drugu posudu staviti malo ulja i staviti da se, dobro, zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti, isecene, šampinjone (pazite prska ulje, da se ne izgorite). Sa dve kašike ih promešati, da se uvaljaju u ulje i isržiti ih. Ne poklapati ih. U toku prženja nekoliko puta ih promešati. Kada pecurke porumene, skloniti ih sa vatre i, rešetkastom, kašikom ih prebaciti u meso.

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja i ocediti je. U testeninu ubaciti smesu sa mesom i šampinjonima. Dodati pavlaku za kuvanje, pa dobro promešati. Zatim dodati zacine - biber i suvi biljni zacin, po ukusu, origano, bosiljak, peršun, dimljenu, alevu, papriku i beli luk. Sve dobro promešati.

Uzeti odgovarajucu posudu za rernu i, dobro je, premazati maslacem. U posudu sipati, pripremljene, makarone i poravnati ih. Posuti ih kackavaljem. Rernu ukljuciti da se zagreje, na 180 stepeni.

Za preliv: U manju posudu sipati ulje, odmah dodati brašno i staviti na šporet. Varjacom promešati, da se brašno sjedini sa uljem i pržiti, na srednjoj temperaturi, uz stalno mešanje. Kada brašno, malo, porumeni, sipati jogurt, uz mešanje, sa žicom za mucenje. Dodati žumanca, umucena viljuškom, biber i suvi biljni zacin. Mešati žicom, dok se preliv, malo, zgusne.

Sa vrelim prelivom, ravnomerno, preliti preko kackavalja i staviti da se zapece (meni je trebalo, u mom šporetu, 40 minuta). Kada testenina dobije lepu, rumenu, boju izvaditi je iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu testeninu iseci na kocke i poslužiti.

Savet