

Penne rigate sa piletinom i povrćem



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** penne rigate ili neke druge paste
- **1 glavica** crnog luka
- **1 veliko** belo meso
- **400 g** šampinjona
- **250 ml** slatke pavlake
- **2 srednje** tikvice
- **2 cena** belog luka
- **malo** maslinovog ulja
- **malo** morske soli
- biber
- **malo** sveže mirošije

Priprema

Na malo maslinovog ulja prodinstala sam crni luk sitno seckan (posoljen) a zatim dodala belo meso seckano na kockice.

Kada je porumenelo dodala sam i na listice seckane šampinjone, posolila, pobiberila i nastavila sa dinstanjem dok nije isparila tecnost koja se stvorila. Dodala sam onda i slatku pavlaku i na umerenoj vatri krckala dok blago nije krenulo da se zgušnjava.

U me?uvremenu sam kuvala pastu prema uputstvu sa pakovanja a i na malo maslinovog ulja propržila sam beli luk seckan na listice, pa kad je porumeneo dodala tikvice i propržila ih sa svih strana dok nisu porumenele.

Pomešala sam sos sa pavlakom i pastu i na tanjire za serviranje stavila pastu, malo prženih tikvica od gore i posula svežom miro?ijom.

Savet

Zahvaljujemo se Oliveri na ovom video receptu. ([Penne rigate sa piletinom](#))