

Belo meso u kari sosu

Lako, lepo, ukusno...

- 1** 1. PileĀta prsa iseckati na sitne kockice
- 2** 2. Meso proprĀiti na ulju tek toliko da promeni boju.
- 3** 3. Dodati zaĀine: vegetu, biber, bosiljak
- 4** 4. Sipati slatku pavlaku i prvo na blagoj vatri malo prokrĀkati .
- 5** 5. Dodati kari.
- 6** 6. PojaĀati vatru i 3-4 minuta krĀkati i posuti perĀjunom
- 7** 7. Preliti sve preko obarene testenine, i pustiti par minuta da testenina upije ove divne ukuse.

Sastojci:

pileĀta prsa 2 kom
slatke pavlake 250 ml
ulja 1 kaĀjika
karija 1-2 kaĀjike
testenine 500 gr.

Napomena:

SluĀiti dok je toplo. Ne valja ga podgrejavati.