

Makarone u sosu od belog mesa i povrca

Brzo se sprema, nije tesko a jako jako ukusno...

1 Na ulju kratko proprziti luk i dodati pilece meso sitno seceno. Dinstati malo dok meso ne omeksa.

2

3

4 Dodati sargarepu, papriku, brokoli, pobireti, zaciniti vegetom i dinstati jos 5-6 min.

5

6

7 Zatim naliti supom, kratko jos prziti i dodati kiselu pavlaku. Nakon 2 min. skloniti sa sporeta.

8

9

10 Posuti parmezanom i preliter preko makarona.

Sastojci:

makarona 500 g
pileceg belog mesa 500 g
mlada luka 2 mala
brokolija nekoliko cvetova
sargarepa 1 rendana
secena na trake 1 crvena paprika
vegete, bibera malo
kisele pavlake 250 ml
pilece supe 200 ml
parmezana malo
ulja 2-3 kasike

