

Chicken Spaghetti Casserole

Preporucujem ljubiteljima spageta pecuraka i piletine. Veoma kalorican obrok. Moj suprug kaze da je ovo jelo simfonija mirisa i ukusa.

1 Priprema;

Sastojci:

Spageta 1 pakovanje

Pileceg Filea 1 kom

Slatke Pavlake 1l

Srednja Glavica Crnog Luka 1kom

Rendanog Kackavalja 4ml

Pecuraka 500g

Pecene Crvene Paprike 1 kom

Majoneza 2tbsp

Maslinovog Ulja 1tbsp

Susenog Bosiljka 1/2tsp

So i Biber

Soja Sosa 1tbsp

2

3

4

5

6 Operite pa ispecite papriku. Oljustite pa je iseckajte na sitne kockice. Ostavite sa strane.

7

8

9 Skuvajte pilece belo meso pa ga odvojite od kostiju i iseckajte na kockice. Ostavite sa strane.

10

11

12 U odgovarajuću serpu sipajte vodu dodajte malo soli i maslinovog ulja. Spagete izlomite na tri dela pa ih skuvajte.

13

14

15 Dodajte krupnije kackavalj.

16

17

18 Ugrejte rernu na 175c.

19

20

21 U odgovarajuću tiganj stavite majonez da se otopi pa dodajte sitno seckan luk.

22

23

24 Proprzite pa dodajte seckanu papriku. Proprzite još malo.

25

26

27 Dodajte pecurke koje ste prethodno iseckali na listice.

28

29

30 Posolite i pobiberite.

31

32

33 Na pecurke omeksaju dodajte meso,slatku pavlaku i bosiljak pa dinstajte jos minut.

34

35

36 Predite spagete pa pomesajte sa pripremljenim nadevom i polovinom rendanog kackavalja.

37

38

39 papajte u posudu za pečenje. Pecite 10min. pa izvadite iz rerne. Dodajte preostali rendani kackavalj.

40

41

42 Matite u rernu pa pecite jos 10min. ili dok ne porumeni.

43

44

45 zivajte!

Napomena:

tsp = cajna kasikica

tbsp = supena kasika