

## Još jedan način piletine :)

Trenutno sam u izradi jedne zanimljive tortice od fondana, a u međuvremenu došlo je i vrijeme ručka.

Piletina je jedna od naših omiljenih namirnica a ovaj put smo ju spojili sa sirom, rajčicom i tjesteninom. Zapravo jedna klasična kombinacija, jednostavna i brzo spremna :)



Potrebno za dvije osobe:

250 g tjestenine po izboru

250 g pilećih prsa

sol, papar

2 rajčice

150 g topivog sira

200 ml vrhnja za kuhanje

malo vina

peršin

1 žličica crvene paprike

1 češanj češnjaka



Skuhati tjesteninu po uputama na vrećici, procijediti i ostaviti da ?eka.

Posoliti, popapriti piletinu i ispe?i na vru?em ulju. Ja volim staviti još neku mješavinu za?ina npr. Meksi?ki mix ili nešto sli?no da piletina poprimi neku drugu dimenziju :)

Nakon što se ispe?e, staviti na tanjur prekriven papirnatim salvetama i pustiti da ?eka.

U tavicu gdje ste pekli piletinu staviti malo vina da se tavica "deglazira" i na to staviti sjeckanu rajčicu i češnjak. Kratko pržiti i na to dodati vrhnje za kuhanje. Pustiti da se krčka par minuta pa dodati sol, papar, papriku, sir i sitno sjeckani peršin. Sve dobro izmiješati dok se sir ne otopi.

Piletinu narezati na ploške i dodati u umak.



Lagano promiješati i poslužiti sa tjesteninom.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



Nadam se da vam je nova godina lijepo po?ela :) Ja sam za blagdane dobila par lijepih kuharica pa je sad vrijeme za istraživanje i isprobavanje :)

?itamo se :)