

## Kremasta tjestenina sa Zdenka Mediteran trokutićima i piletinom



### Priprema

Piletinu narezati na trakice i začiniti po želji. Na tavi zagrijati maslac i popržiti piletinu dok ne dobije zlatnu boju. Kada je piletina pečena izvaditi ju i staviti sa strane. U istoj tavi gdje se pekla piletina dodati vrhnje za kuhanje i mlijeko. Nakon što se vrhnje i mlijeko zagriju, dodati pakiranje Zdenka Mediteran trokutića. Kada se trokutići otope, u tavu vratiti piletinu. Dodati češnjak u prahu i mediteransku mješavinu začina. U drugom loncu skuhati tjesteninu. Tjesteninu dodati u umak s piletinom i pustiti da se skuha do kraj. Po želji posuti sa svježim peršinom.

### Sastojci

500g pilećih prsa, 200g tjestenine po želji, pakiranje Zdenka Mediteran trokutića, 50g Zdenka maslaca, tri žlice vrhnja za kuhanje, 1.5 dcl mlijeka, sol, papar, češnjak u prahu, mediteranska mješavina začina, crvena paprika