

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