Piletina s tjesteninom u umaku od poriluka i gljiva

25–30 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

600 g	Pileći otkošteni zabatak
Vrećice	Quick & Easy za Piletinu
2 žlice	Maslinovog ulja
1 kom	Poriluk
250 g	Šampinjona
30 g	Maslaca
Žličice	Papar šareni u zrnu
100 ml	Bijelog suhog vina
250 ml	Povrtnog temeljca
200 ml	Vrhnja za kuhanje
400 g	Tjestenine po izboru (spaghetti, tagliatelle, fettuccine, linguine)

Priprema

1. Zakuhajte veći lonac posoljene vode. File pilećeg zabatka posipajte Kotányi Quick&Easy mješavine začina za piletinu i dobro utrljajte. Na srednje jakoj vatri zagrijte veću tavu, dodajte maslinovo ulje i meso. Pecite piletinu 4 minute sa svake strane uz povremeno okretanje.
2. U međuvremenu nasjeckajte poriluk na tanke kolutiće te ih operite i ocijedite. Gljive nježno prebrišite papirnatim ubrusom i nasjeckajte na ploške.
3. Gotovo meso izvadite na tanjur i pokrijte folijom. U istu tavu u kojoj ste pekli meso dodajte maslac, poriluk i gljive te pirjajte 5 minuta uz povremeno miješanje.
4. U tavu s porilukom i gljivama dodajte vino i začinite paprom te nastavite pirjati još 2 minute. Ulijte temeljac, vratite piletinu sa svim sokovima koje je pustila i kuhajte 8 minuta povremeno okrećući piletinu.
5. U vodu koju ste zakuhali dodajte tjesteninu i kuhajte prema uputama na pakiranju. Kuhanu tjesteninu ocijedite i prebacite u zdjelu za serviranje.
6. U tavu s piletinom ulijte vrhnje za kuhanje te kuhajte još 3 minute. Poslužite uz kuhanu tjesteninu i salatu po želji.