



Zelena tjestenina s pilećim mesnim okruglicama

Tjestenina s piletinom za cijelu obitelj

Priprema

1. Započnite pravljenjem pilećih mesnih okruglica. Jednostavno oblikujte jednake količine mljevene pile tine u kugle. Za bolji okus dodajte malo papra i soli u mljeveno meso prije oblikovanja mesnih okruglica. Pecite ih dok ne dobiju zlatnosmeđu boju.
2. U loncu zagrijte pileći temeljac i kuhajte smrznuti grašak 15 minuta. Dodajte Alpro sojino vrhnje za kuhanje i špinat. Sve to pomiješajte u glatki umak i začinite dodatkom curryja, papra i soli.
3. U međuvremenu skuhaite tjesteninu al dente.
4. Kada je tjestenina skuhana, umiješajte umak i dodajte pileće mesne okruglice. Ukrasite listovima špinata i poslužite toplo.



4 porcija



30min

Sastojci

- 450 g mljevene pile tine
- 600 g smrznutog graška
- 50 g špinata
- 250 g tjestenine
- 160 ml pilećeg temeljca (ili 1/2 kocke pilećeg temeljca u 160 ml vode)
- 250 ml Alpro Cuisine sojino vrhnje
- 1 jušna žlica curryja
- papar i biljna sol

Proizvedeno s

Alpro Sojino Vrhnje Cuisine

