

Zutaten für 4 Personen:

4 EL Olivenöl
800 g Hühnerfleisch (ich verwende ausgelöste Oberkeulen)
1 Zwiebel
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
1 Glas Gemüse,- Tomaten,- oder Kräutersugo (=360-400 g)
200 ml Wasser
500 g Pasta nach Wunsch
350 ml Sahne

Optional:

2 TL Speisestärke
3 EL kaltes Wasser



Zubereitung:

- 1) Für die Nudeln bringt ihr reichlich Salzwasser zum Kochen. Kocht die Nudeln, bis sie al dente sind.
- 2) Schält die Zwiebeln und schneidet sie in feine Würfel. Dasselbe macht ihr mit dem Knoblauch (sofern ihr keine [Knoblauchpaste](#) verwendet).
- 3) Schneidet das Fleisch in kleine Stücke.
- 4) In einer großen Pfanne erhitzt ihr das Olivenöl und schwitzt darin die Zwiebelwürfel und den Knoblauch an.
- 5) Fügt das Fleisch hinzu, bratet es kurz mit an und löscht alles mit dem Sugo und dem Wasser ab (ich befülle das Sugoglas ca. bis zur Hälfte mit Wasser und gebe es dazu).
- 6) Reduziert die Hitze auf Stufe 5 von 9, gebt einen Deckel drauf und köchelt alles ca. 5-8 min lang, bis das Fleisch durch ist.
- 7) Rührt die Sahne ein und nach Wunsch eine Mischung aus Wasser und Speisestärke für eine sämige Sauce.
- 8) Richtet die Nudeln mit der Sauce und nach Wunsch etwas geriebenem Parmesan und frischen Kräutern an.

Sastojci za 4 osobe:

800 g piletine (ja koristim karabatak bez kostiju)
4 kašike maslinovog ulja
1 glavica crvenog luka
2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 čehna
1 staklenka umaka od povrća, paradajza ili začinskog bilja (=360-400 g)
200 ml vode
500 g tjestenine po želji
350 ml vrhnja za kuhanje

Opcionalno:

2 kašičice kukuruznog škroba/gustina
3 kašike hladne vode



Priprema:

- 1) Stavite dosta slane vode da provri i skuhajte tjesteninu.
- 2) Luk ogulite i narežite na sitne kockice. Isto učinite i s bijelim lukom (ako ne koristite [pastu od bijelog luka](#)).
- 3) Meso narežite na male komade.
- 4) Zagrijte maslinovo ulje u velikoj tavi pa popržite crveni i bijeli luk.
- 5) Dodajte meso, kratko propržite pa sve podlijte sa umakom i vodom (času od umaka napunim otprilike do pola vodom pa dodam).
- 6) Smanjite vatru na 5. stepen od 9, stavite poklopac i pustite da se krčka oko 5-8 minuta, dok se meso ne skuha.
- 7) Umiješajte vrhnje i po želji mješavinu vode i kukuruznog škroba, kako bi umak bio još kremastiji.
- 8) Poslužite pastu sa umakom i po želji naribanim parmezanom i začinskim biljem.