

Tagliatelle s piletinom i jabukama

400g tagliatella
400g pilećih prsa
2dl vrhnja za kuhanje
2 male ljutike ili manji luk
2 zelene jabuke
maslinovo ulje
3 žlice kvasine
1,5 do 3 žličice curryja (ovisno o ukusu)
papar, sol, vlasac, lovorov list

Skuhajte tjesteninu al dente.

Pileća prsa na narežite na kockice. Jabuke ogulite i također narežite na kockice. Luk sitno iskosajte.

U širokoj tavi zagrijte maslinovo ulje, dodajte luk i kratko ga popržite. Dodati kockice jabuke te također kratko popirjati. Sada dodajte piletinu i lovorov list. Pirjajte stalno miješajući tako da kockice piletine poprže sa svih strana. Podlijte s kvasinom. Kad kvasina ispari, maknite lovor i dodajte vrhnje za kuhanje, te još ulijte pola dl mesne juhe ili tople vode. Posolite i popaprite te dodajte curry po ukusu. U ovom jelu sam dodala 1 i pol žličicu, al kad ga poslužujem samo odraslima onda dodajem i do 3 žličice. Ostaviti da prokuha otklopljeno dok se umak ne zgusne. Promiješati tagliatelle s umakom i posipati vlascom

