



Pastaa sieni-broilerikastikkeessa

- Aineet:**
- 4 keitettyä, luuttomaksi ja nahattomaksi puhdistettua broilerin palaa
 - pätkä purjoa
 - 1 pieni kesäkurpitsa
 - 1 rasia herkkusieniä tai 1-2 dl pakastettuja sieniä (kantarelleja, tatteja tms.)
 - 1 rkl öljyä
 - suolaa, yrttimaustetta
 - mustapippuria
 - 1-2 dl broilerinkeitinlientä tai ruokakermaa
 - 300-400 g pastaa esim. värillisiä farfalleja eli perhosia pöytään parmesaani- tai muuta juustoraastetta
- Valmistus:** Viipaloi kesäkurpitsa ja purjo. Puolita sienet, jos ne ovat isoja. Kuumenna öljy ja kuullota kasvikset. Lisää paloiteltu broileri ja kuullota hetki. Mausta. Lisää joukkoon broilerilientä tai ruokakermaa ja anna kiehua muutama minuutti. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta ja sekoita kastikkeen joukkoon. Tarjoa saman tien.