

Pasta s piletinom Alfredo i teriyaki umakom

Ukupno vrijeme **25 min.** 10 min. vrijeme pripreme 15 min. vrijeme kuhanja

Prehrambene vrijednosti (po porciji)
2.880 kJ / 688 kcal

Masti: **31,90 g** Bjelančevine/proteini: **47,70 g**
Ugljikohidrati: **51,80 g**

SASTOJCI

4 porcije

500 g	pilećih fileta
120 g	Kikkoman Teriyaki Wok umak sa pečenim češnjakom
1 žličica	Kikkoman Sezamovo ulje od tostiranog sezama
1 žličica	maslaca
200 g	shiitake gljiva (ili gljiva po izboru)
1	srednji luk
1	režanj češnjaka
200 g	cherry rajčica
200 g	vrhnja za kuhanje
100 g	Pecorino sira
0,25 žlica	svježe mljevenog crnog papra
0,25 žlica	cayenne papra
500 g	linguine tjestenine (ili svježih rezanaca)
	Nekoliko listova bosiljka

PRIPREMA

Korak 1

500 g pilećih fileta - **4 žličica** Kikkoman Teriyaki Wok umak sa pečenim češnjakom **1 žličica** Kikkoman Sezamovo ulje od tostiranog sezama
Pileći file narežite na kockice ili trakice i marinirajte u Kikkoman Teriyaki umaku s češnjakom oko 5 minuta. Zagrijte Kikkoman prženo sezamovo ulje u woku, pržite piletinu oko 8 minuta i izvadite sa strane.

Korak 2

1 žličica maslaca - **200 g** shiitake gljiva (ili gljiva po izboru) - **1** srednji luk - **1** režanj češnjaka - **200 g** cherry rajčica
Za umak, zagrijte maslac u woku. Gljive narežite na komade otprilike 2 cm. Luk nasjeckajte na kockice, a češnjak sitno nasjeckajte. Popržite luk i češnjak s gljivama u zagrijanom maslacu oko 5 minuta. Dodajte rajčice i pržite još 3 minute.

Korak 3

200 g vrhnja za kuhanje - **4 žličica** Kikkoman Teriyaki Wok umak sa pečenim češnjakom - **100 g** Pecorino sira - **0,25 žlica** svježe mljevenog crnog papra - **0,25 žlica** cayenne papra - **500 g** linguine tjestenine (ili svježih rezanaca)
Ulijte vrhnje za kuhanje i preostali Kikkoman Teriyaki umak s češnjakom te zakuhajte. Naribajte Pecorino sir, umiješajte ga u umak i začinite crnim paprom i cayenne paprom. Skuhajte tjesteninu prema uputama na pakiranju.

Korak 4

Nekoliko listova bosiljka
Pomiješajte umak s tjesteninom i piletinom u

woku, poslužite na tanjurima, ukasite listovima
bosiljka i poslužite.