

Kukuruzne Pjegavice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)**pšeniceog brašna
- **1 šolja**finog kukuruznog brašna
- **1/2 kašice**sode bikarbone
- **1/2 kašice**soli
- **7-8 kašika**jogurta
- **2 kašike**ulja

I još:

- **oko 450 g**pilecih fileta
- **3**paprike
- **2**paradajza
- **2**krastavca
- so
- biber
- mješavina zacina

Umak:

- **2** cenabijelog luka
- **250 ml**pasiranog paradajza
- **1 kašika**maslinovog ulja
- so
- biber

- cili

Priprema

Sjediniti obje vrste brašna, so i sodu bikarbonu.

Dodati jogurt i ulje, pa zamijesiti tijesto. Tijesto ostaviti pokriveno oko sat vremena. Na pobrašnjennoj plohi tijesto podijeliti na 4 loptice, pa svaku razvaljati. Tavu premazati sa par kapi ulja, zagrijati, pa pržiti sa obje strane po par minuta.

Paprike narezati na štapice, pa kratko propržiti na maslinovom ulju. Posoliti, po ukusu. Piletinu narezati na štapice, zaciniti po ukusu, pa pržiti na grill tavi. Umak: Zagrijati maslinovo ulje, pa dodati usitnjen češnjak. im zamiriše,preliti pasiranim paradajzom, zaciniti, pa na laganoj vatri krckati 5-6 minuta. Paradajz i krastavce narezati.

Kukuruzne "pjegavice" premazati umakom, na polovinu staviti paprike, preko piletinu. Po ukusu dodati još umaka, pa narezano povrce! Preklopiti!

Savet