

Brzi ručak u tiganju



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pecuraka
- **po ukusu** mladi crni i beli luk
- **200 g** krompira
- **100 g** belog pileceg mesa
- **malosvežih** tikvica
- **1** sveža paprika
- **malosoli**

Za preliv:

- **2** jajeta
- **1** dljogurta
- **100 g** brašna
- **malomleka**
- **po ukusu** soli

Priprema

Očistiti pecurke i iseckati ih, isto to uraditi i sa crnim i belim mladim lukom. Sve to staviti u tiganj i malo propržiti na ulju. Zatim dodati krompir iseckan na sitno koji, smo prethodno obarili. Onda dodati sitno iskidano pilece belo meso (koje je takoe obareno), malo narendane tikvice i iseckanu papriku. Potom napraviti preliv od 2 jajeta, jogurta i brašna (sve lepo sjediniti) i malo mleka po potrebi. Sve lepo prelijte i ostavite 10 minuta na laganoj vatri da se ispece.

Savet

Ako ste vešti, okrenite je :D :D :D