

Grilovane tikvice i piletina



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka** tikvica
- **1 parcepileceg** belog mesa
- **1 kašicica** origana
- **malosoli**

Priprema

Prvo oljuštiti tikvice, iseci je na tanke kolutove, posolite ih i ostaviti 10 minuta da puste vodu. Nakon toga, kada ste iscedili vodu, posuti ih origanom. Belo meso, prokuvati u vodi 5-7minuta, iseci ga na trake, posoliti.

U toster ili (gril tiganj), poreati tikvice i meso. Temperatura toster da bude 4-5 i grlovati 7-8 minuta. Videcete kad je piletina gotova. Tikvicama netreba puno.

Savet

Služiti uz pirina. Prijatno.