

Piletina sa tikvicama i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pilecih prsa
- **100 g**dimljenog sira
- **1**tikvica
- **1**glavicacrvenog luka
- **1**mrkva
- **200 ml**pavlaka za kuhanje okus šampinjona
- carry
- bosiljak
- so
- biber

Priprema

Povrce oprati. Tikvice isjeci na kolutove pa posoliti. Mrkvu oguliti isjeci na kockice. Luk isjeci sitno. Piletinu isjeci na kockice. Dinstati luk i mrkvu pa dodati meso. Zaciniti. Nakon 15-ak minuta dodati pavlaku za kuhanje. Tikvice kratko propržiti na ulju.

Reati red tikvica - meso sa lukom i mrkvom - narendati sir - red tikvica- sir nasjeci tanko i malo narendati. Peci 20 minita na 220 stepeni. Preko stavite foliju ili poklopac. Poslednjih 5 minuta skinite da se zapece.

Savet

Lagano jelo, a veoma ukusno.