

Pohovana pileca prsa i tikvice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih prsa
- **100 g**dimljenih pilecih prsa
- **2 kašikesenfa**
- **3 jaja**
- brašno
- prezle
- **1 tikvica**
- mediteran suvi zacin
- so

Priprema

Pileca prsa odvojiti od kostiju na dvije polovine. Svaku istanjiti posoliti i posuti mediteran suvim bilnjim zacinom - možete naravno odabratи druge zacine. Urolati pa ostaviti u frižider na sat, dva. Zatim premazati senfom poreati dimljena pileca prsa i urolati. Uvaljati u brašno - jaja - prezle pa ponovo u jaja i prezle. Peci na laganoj vatri oko 40 minuta.

Tikvice isjeci tanko na kolutove, posoliti pa ispeci u tavi.

Savet

Uz jelo možete i neki sos po želji pripremiti. Prijatno!