

Zapečeno povrce sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **6** vecih krompira
- **2** šargarepe
- **1** tikvica
- **4** paprike
- **2** paradajza
- **2** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **maloulja**
- so
- zacini

Priprema

Piletinu iseci na sitne komade. Krompir i šargarepu ocistiti i sitno iseci. Na malo ulja propržiti meso, da promeni boju, posoliti, dodati šargarepu, zatim vodu (2-3 šolje) i krompir. Kuvati dok omekša. Neka tecnost skoro skroz uvri.

Papriku i tikvicu ocistiti, sitno iseci i dodati pri kraju kuvanja, na 5 minuta. Zaciniti po ukusu. Prebaciti u pleh ili vatrostralnu posudu. Paradajz ocistiti, iseci na sitne kockice i staviti preko.

Ulupati jaja, usuti jogurt i izmešati. Preliti preko paradajza.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 180 C. Prijatno!

Savet