

Grilovani pileci file sa povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg filea
- 2 tikvice
- 3 šargarepe
- 3 sveže zelene - crvene paprike
- 3 glavice crnog luka
- 3 kašike maslinovog ulja
- 1 kašika suvog biljnog začina
- malo bibera

Priprema

Pileci file iseckati i propržiti u gril tiganju sa crnim lukom. Kada je gotovo izvaditi iz tiganja, pa u tiganj dodati očišćen seckan crni luk i grilovati ga oko pet minuta. Dodati ostalo očišćeno i iseckano povrće na kolutove, začiniti po ukusu i grilovati dok povrće ne omekša. Pred kraj vratiti pileci file i sve skupa lepo sjediniti. Služiti samostalno ili uz prilog po želji.

Savet