

Povrtno jelo sa piletinom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa
- **2** vecetikvice
- **2** paradajza
- **1** glavica crnog luka
- **1** paprika babura
- **4** kašike brasna

Priprema

U pouljenu vatrostalnu ciniyu nareati tikvice isecene na krugove.

Posuti vegetom. Zatim parcice paprike, i crnog luka.

Dodati skuvano iscepkano pilece meso i preko toga paradajz isecen na krugove.

Napraviti besamel sos od supe u kojoj se meso kuvalo (300 ml) i brašna.

Staviti ostatke tikvica, paprike, paradajza, mesa, a zatim preliti preko jela sos. Zapeci u unapred zagrejanoj rerni na 200 C. Poslužiti toplo.

Savet

Izuzetno lako a veoma ukusno jelo. Toplo preporuujem.