

# **Brzi rucak u tiganju**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 g**pecuraka
- **po ukusum**ladi crni i beli luk
- **200 g**krompira
- **100 g**belog pileceg mesa
- **malosvežih tikvica**
- **1sveža paprika**
- **malosoli**

### **Za preliv:**

- **2jajeta**
- **1 dljogurta**
- **100 g**brašna
- **malomleka**
- **po ukusu soli**

## **Priprema**

Ocistiti pecurke i iseckati ih, isto to uraditi i sa crnim i belim mladim lukom. Sve to staviti u tiganj i malo propržiti na ulju. Zatim dodati krompir iseckan na sitno koji, smo prethodno obarili. Onda dodati sitno iskidano pilece belo meso (koje je takoe obareno), malo narendane tikvice i iseckanu papriku. Potom napraviti preliv od 2 jajeta, jogurta i brašna (sve lepo sjediniti) i malo mleka po potrebi. Sve lepo prelijte i ostavite 10 minuta na laganoj vatri da se ispece.

## **Savet**

Ako ste vešti, okrenite je :D :D :D