

Vekna od piletine



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** pileceg filea
- **1** cenbijelog luka
- **1** parcehljeba
- **malom**lijeka
- **oko 400 g** tikvica
- **1** jaje
- **zacin**iso, biber, mješavina zacina
- **malom**aslinovog ulja

Priprema

Pileci file narezati na parcad, pa staviti u blender. Kratko izmiksati. Dodati protisnuti češnjak. Hljeb, namocen u mlijeku, procijediti, pa dodati u blender. Dodati i jaje. Izmiksati. Tikvice narendati, posoliti, pa dobro procijediti. Dodati u blender. Zaciniti, po ukusu. Jako kratko izmiksati, (tek da se sastojci povežu).

Komad folije premazati maslinovim uljem, pa od smjese oblikovati veknu. Zaviti u foliju, staviti u kalup, pa peci u pecnici zagrijanoj na 220 C, oko 40 minuta. Zatim skinuti foliju i zapeci na 200 C, još nekih 20-tak minuta! Prohladiti, pa rezati!

Savet

Poslužiti toplo ili hladno, uz sos ili svježu salatu!