

Piletina sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 500 g pileceg belog mesa
- 2 jajeta
- 2 cenabelog luka
- 1 kisela pavlaka
- maloulja
- malosuvog biljnog zacina
- 300 g šampinjona

Priprema

Piletinu iseci na kocke, zaciniti i propržiti na ulju. Dodati tikvice i šampinjone pa pržiti dok ne ispari tecnost. Umutiti jaja i pavlaku, dodati sitno seckan beli luk. Supati u piletinu i dinstati još 5 minuta. Služiti uz makarone ili pire krompir.

Savet