Njoke sa piletinom i prelivom od povrca

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200-300 g**pileceg filea
- zacin za pecenje piletine
- **500 g**njoka

Za preliv:

- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **1**tikvica
- **300 g**pecuraka
- **1**zelena paprika
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **100 ml**paradajz sosa
- **malo**kackavalja za posipanje
- **zacini**so
- biber
- origano
- suvi biljni zacin

Priprema

Meso iseci na kockice zaciniti i ispržiti. U podmazanu vatrostalnu posudu sipati piletinu.

Staviti posoljenu vodu da prokljuca i sipati njoke, kuvati oko 5 minuta. Kad isplivaju znaci da su gotove i onda ih ocedite i sipati preko piletine u vatrostalnu posudu.

Iseci luk a šargarepu izrendati, tikvice iseci na kockice kao i papriku, a pecurke na listice. Na ugrejanom ulju proprži luk dodati šargarepu, papriku, pecurke i tikvice, paradajz sos, zatim dinstati 10-tak minuta. Zaciniti i dodati pavlaku, krckati još 2 minuta. Preliti sos preko njoka i posuti rendanim kackavaljem. Peci na 200 stepeni 20 minuta.

Savet

Prijatno :)