

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
- **malokackavalja** za posipanje
- **zacin** iso
- 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 :)