

Zapecene tikvice sa belim mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veca tikvica
- **300 g**pileceg filea
- **8 listova**slanine
- **2**jajeta
- **50 g**brašna
- **50 g**prezli
- **3 cena** belog luka
- **po ukus**uso

Priprema

Tikvicu iseci po dužini, a zatim po polovini, posoliti i ostaviti da odstoji kako bi pustila vodu. Umutiti jaja i zaciniti. Pileci file iseci na manje parcice, zaciniti i sipati malo ulja. Oceene tikvice umakati u brašno, jaja, a zatim prezle. Reati u pleh obložen pek papirom. Zatim staviti po parce filea, a odozgo slaninu.

Peci na 200 stepeni 30 minuta. Pred kraj pecenja posuti jelo sa seckanim belim lukom.

Savet