

Piletina sa tikvicama i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pilecih prsa
- **100 g** dimljenog sira
- **1** tikvica
- **1 glavic** crvenog luka
- **1** mrkva
- **200 ml** pavlaka za kuhanje okus šampinjona
- carry
- bosiljak
- so
- biber

Priprema

Povrce oprati. Tikvice isjeci na kolutove pa posoliti. Mrkvu oguliti isjeci na kockice. Luk isjeci sitno. Piletinu isjeci na kockice. Dinstati luk i mrkvu pa dodati meso. Zaciniti. Nakon 15-ak minuta dodati pavlaku za kuhanje. Tikvice kratko propržiti na ulju.

Re?ati red tikvica - meso sa lukom i mrkvom - narendati sir - red tikvica- sir nasjeci tanko i malo narendati. Peci 20 minuta na 220 stepeni. Preko stavite foliju ili poklopac. Poslednjih 5 minuta skinite da se zapece.

Savet

Lagano jelo, a veoma ukusno.