

Punjene tikvice s piletinom i sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 pileceg belog mesa
- 2mlade tikvice
- 1šargarepa
- 1/2sveže paprike
- **maloperšunovog lista**
- 1veci paradajz
- 200 gtrapista
- **po potrebisuvi biljni zacin**
- **po potrebibiber**

Za preliv:

- 2jajeta
- 1 cašajogurta
- 30 mlmleka

Priprema

Belo meso i papriku iseci na uske trakice. Šargarepu iseci na tanje kolutove. Tikvice oljuštiti, preseći na pola, izdubiti sredinu (bez semenki) i ostaviti sa strane. Paradajz oljuštiti, iseci na kockice. Sir izrendati (kao jabuku).

Pilece meso kratko izdinstati u tiganju sa malo ulja. Izvaditi i u istom tiganju, izdinstati šargarepu, paradajz, papriku, i izdubljeni deo tikvice. Pobiberiti, dodati zacin, seckano peršunovo lišće.

Umutiti jaja s jogurtom i mlekom, posoliti, pa sipati malo u tikvicu, dodati malo sira, dinstano povrce, meso, opet sir, povrce.

Oko tikvica poslagati ostatak mesa i dinstanog povrca. Preliti sve s mesavinom jaja, jogurta i mleka i preko rasporediti ostatak rendanog sira. Pokriti i zatvoriti folijom. Peci na 180 C.

Savet