

## ***Tikvice sa piletinom***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** manjetikvice
- **200 g** pileceg belog mesa
- **1** veciparadajz
- **1** caša (**180g**)kisele pavlake
- ulje
- so
- zacini

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti, preseći na pola po dužini. Spustiti ih u ključalu vodu na 3 minuta. Izvaditi iz vode, isprati hladnom vodom i tako prohladiti. Izdubiti sredinu.

Meso iseci na sitne komade, propržiti na malo ulja, posoliti po ukusu, usuti malo vode i prodinstati. Zaciniti po ukusu. Prohladiti i pomešati sa pavlakom. Paradajz oprati, ocistiti, oljuštiti i iseci kolutove.

Posudu u kojoj ce se peci premazati uljem i poredjati tikvice. Staviti fil i preko kolutove paradajza.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 180 C. Poslužiti toplo. Prijatno!

### **Savet**