

Tikvice sa piletinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Meso iseci na sitne komade, propržiti na malo ulja, posoliti po ukusu, usuti malo vode i prodinstati. Zaciniti po ukusu. Prohlagaditi 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 zagrejanoj na 180 C. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet