

Piletina sa grilovanim povrcem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecipileci file**
- **1 pakovanja od 400 g šampinjona - drške**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 kašikamiroje**
- **1 kašicicatimijana**
- **prstohvatkarija**
- **prstohvatkorijandera**
- **1 kašicicasuvog zacina**
- **po ukususoli**
- **prstohvatmlevenog bibera**
- **500 ml pavlake za kuvanje**
- **2 šargarepe**
- **1 veca tikvica**
- **po potrebi ulja**

Priprema

Skuvan pileci file iseci na krupnije kocke. Drške od šampinjona ocistiti, oprati i iseci na kolutove. Šargarepu ocistiti i iseci ljuštيلicom za povrce. Crni i beli luk ocistiti i iseckati. Tikvicu oprati, po želji oljuštiti i iseci na kolutove debljine oko 1 cm. Na vrlo malo ulja izgrilovati posoljene tikvice, posute iseckanom mirojom. Na zagrejanom ulju propržiti crni luk i drške od šampinjona, dodati beli luk, pa kada zamiriše, dodati belo meso, suvi zacin, kari, korijander, biber, miroiju, timjan, grilovanu šargarepu, po potrebi so i pavlaku za kuvanje. Ostaviti da prokljuca i poslužiti sa grilovanim tikvicama.

Savet

Poslužiti toplo.