

Piletina sa grilovanim povrćem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecipileci file
- **1** pakovanja od **400 g**šampinjona - drške
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašik miroije
- **1** kašicaticimijana
- **prstohvat**karija
- **prstohvat**korijandera
- **1** kašicica suvog zacina
- **po ukusu** soli
- **prstohvat** mlevenog bibera
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **2** šargarepe
- **1** veća 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 ljušticom za povrće. 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 miroijom. 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, timijan, grilovanu šargarepu, po potrebi so i pavlaku za kuvanje. Ostaviti da prokljuca i poslužiti sa grilovanim tikvicama.

Savet

Poslužiti toplo.