

Pileci namaz sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pileceg belog mesa
- **1** jaje
- **1** šargarepa
- **1** cvetbrokolija
- **1 kašik** maslaca
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli

Priprema

Jaje skuvati, prohladiti i ocistiti. Pilece meso, sargarepu i brokoli skuvati u posoljenoj vodi i ohladiti. Staviti u dublju ciniju, dodati maslac, kiselu pavlaku i so i usitniti štapnim mikserom. Ako je gusto, dodati kašiku dve tecnosti u kojoj se kuvalo meso. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Prijatno!

Savet