Piletina u jogurtu sa avokadom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mlevenog pileceg mesa
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **100 g**dimljene slanine
- **2 kašicice**mlevenog karija
- **1 kašicica**krupne morske soli
- **1 kašicica**suvog peršuna
- **1 kašicica**melvenog belog luka

Jogurt:

- **300 g**grckog jogurta
- **100 g**trapista

Ostalo:

- **1**avokado

Priprema

Na ulju dinstati slaninu i mleveno meso, dodati zacine i prevrtati da se sjedini.

Tako dinstati 15-ak minuta, pa dodati trapist iseckan na kockice, a kad se malo otopi, dodati i grcki jogurt,

izmešati i iskljuciti ringlu, pa ostaviti još koji minut, da tecnost malo ispari.

Avokado iseckati na štapice. I staviti preko gotove piletine.

Savet

Može biti i prilog uz testeninu, pirina ili pire krompir. A meni je uz avokado ovo sasvim dovoljno za glavno jelo.