

## *Piletina u jogurtu sa avokadom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gmlevenog pileceg mesa
- **3 kašik**emaslinovog ulja
- **100 g**dimljene slanine
- **2 kašicic**emlevenog karija
- **1 kašicic**akrupne morske soli
- **1 kašicic**asuvog peršuna
- **1 kašicic**amelvenog 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 isključiti 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.