

Piletina i tikvice iz rerne



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pileceg mesa
- **3-4**tikvice
- brašno
- jaja
- prezle
- so
- ulje

Priprema

Priprema piletine: Piletinu oprati i ocistiti. Iseci na šnite i malo posoliti. Zatim uvaljati u brašno, umucena jaja i prezle. Stavljati meso u pleh obložen pek papir. Svako parce mesa premazati sa 2-3 kapi ulja. Peci na 200 stepeni, 30 minuta.

Priprema tikvica: Tikvice oprati, oguliti i iseci na parcice. Valjati ih u brašno, jaja i prezle. Stavljati tikvice u pleh obložen pek papir. Na samom kraju premazati tikvice uljem. Peci na 200 stepeni, 30 minuta.

Savet