

## ***Karbonare sa tikvicom***



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** vecatikvica
- **2** pileca filea
- **50 g** slanine
- **100 ml** jogurta
- **50 g** biljnog kackavalja
- **1** šargarepa

### **Priprema**

U tiganju izdinstati iseckanu slaninu i šargarepu. Zatim, nakon 10ak minuta dodati iseckanu piletinu, nastaviti sa dinstanjem.

Za to vreme, ocistiti tikvicu i iseckati je. (Mi imamo spravu koja pravi špagete) na pari skuvati špagete od tikvice.

U smesu gde je meso dodati jogurt i izrendan kackavalj. I mešati do željene gustine. Kada je smesa gotova poslužiti zajedno sa tikvicama.

### **Savet**

Služiti uz ajvar. Prijatno.