

Grilovane tikvice sa domacom pilecom pastetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za paštetu:

- 1 jaje
- 500 g belog pileceg mesa
- 2 šargarepe
- 1 kesica organskog brokolića
- 1 prstohvat soli
- 2-3 kašike kisele pavlake
- 50 g maslaca

Ostalo:

- 2 tikvice

Priprema

Tikvice oprati, oljuštiti i iseci na kolutove. Na gril tiganj staviti kap ulja i malo maslaca da se zagreje. Na vruć tiganj staviti tikvice da se izgljaju.

Meso izdinstati. Brokoli i šargarepe skuvati. Pre blendiranja obavezno procediti meso i brokoli. U blender staviti meso, brokoli, šargarepu, kuvano jaje, pavlaku i maslac. Sve zajedno izblendirati. Što se začina tiče, stavite po ukusu. Ja sam samo so stavila i prekusna je.

Savet

Brzinski i zdrav ruak, gotov za pola sata.