

Piletina sa povrćem u jogurtu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **300 g** krompira
- **300 g** šargarepa
- **300 g** praziluka
- **500 ml** jogurta
- **3** jajeta
- **3 kašike** brašna
- **1** paradajz
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina

Priprema

Praziluk propržiti na zagrejanom ulju da lepo omekša. Nakon toga mu dodati seckano pilece meso i sve zajedno pržiti dok meso ne promeni boju. Potom dodati krompir i šargarepu secenu na deblje kolutove. Posoliti i začiniti po ukusu.

Kada je povrće omekšalo, sve uliti u jedan dublji pekac. Preko rasporediti kolutove paradajza.

Jaja i brašno umutiti, pa im dodati jogurt i sve lepo ujednaciti. Ovom smesom preliti povrće i meso u pekacu.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet