

Piletina sa povrćem (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vecakrompira**
- **1 glavica** crnog luka
- **500 g** pileceh grudi
- **1** tikvica
- **oko 50** gulja
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- **150 g** kackavalja

Sos:

- **200 ml** grckog jogurta
- **2 kašika** majoneza

Priprema

Premazati vatrostalnu posudu uljem, nareati krompir (okruglo iseckan), posoliti ga i opet naliti malo ulje. Preko krompira staviti iseckan luk, pa nareati iseckano pilece meso po dužini, pobibertiti ga i dodati malo suvog biljnoig zacina. Preko mesa staviti iseckanu tikvicu (na krugove), pa opet ostatak mesa. Umutiti jogurt i majonez i prelitati preko mesa. Zatvoriti poklopcem i peci 45 minuta na 180°C. Kada se ispece, staviti preko kackavalj i peci još 10ak minuta. Prijatno.

Savet

Umesto suvog biljnog zaina možete dodati neki drugi biljni zain (bosiljak, mirodjija...)