

Povrce sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **1 kes** asmrznutog povrca
- (karfiol, brokoli, šargarepa)
- **1 kes** asmrznute žute boranije
- 2 pilece kocke za supu
- **mal** omleka
- **1** pavlaka
- **3** jaja
- **1 kes** ica supe od pecuraka

Priprema

U kocki od supe prvo bariti boraniju zato što joj najduže treba (15ak minuta), dodati meso seceno na kockice, pa na kraju mešavinu ostalog povrca i bariti još 5 minuta. Kad je gotovo, odcediti skoro svu vodu. U posudi umutiti tri jaja sa pavlakom, malo razrediti s mlekom i dodati supu iz kesice. Time prelitati povrce i tako zapeci u rerni na 200 stepeni dok se ne zgusne.

Savet