

## *Pohovana pileca prsa i tikvice*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pilecih prsa
- **100 g** dimljenih pilecih prsa
- **2 kašike** senfa
- **3** jaja
- brašno
- prezle
- **1** tikvica
- mediteran suvi zacin
- so

### **Priprema**

Pileca prsa odvojiti od kostiju na dvije polovine. Svaku istanjiti posoliti i posuti mediteran suvim biljnim zacinom - možete naravno odabrati druge zacine. Urolati pa ostaviti u frižider na sat, dva. Zatim premazati senfom porežati dimljena pileca prsa i urolati. Uvaljati u brašno - jaja - prezle pa ponovo u jaja i prezle. Peci na laganoj vatri oko 40 minuta.

Tikvice isjeci tanko na kolutove, posoliti pa ispeci u tavi.

### **Savet**

Uz jelo možete i neki sos po želji pripremiti. Prijatno!