



## Селски појадок со јајца и пилешко

Фичо ќе подготви селски појадок од маринирани пилешки раженчиња во облик на змијулки и кајгана со свеж зеленчук. Погледнете го видеото како тоа изгледа кога е подготвено на село!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **1 лице**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 125 грама пилешко месо
- 3 јајца
- 1 пиперка
- 2 главици кромид
- 2-3 моркови
- путер

### За МАРИНИРАЊЕ ќе ви треба:

- бибер,
- сол,
- мускатно оревче,
- соја сос,
- свеж рузмарин и
- едно лажиче шеќер

### Чекор 1

Месото исечете го на тенки ленти и наредете го на стапчиња за раженчиња.

Зачинете го со соја сосот, солта, мускатното оревче, бибер и шеќер и оставете ги на страна 30-45 минути да се маринираат.

### Чекор 2

Пиперката и морковот исецкајте ги тенко за да се зготват во исто време. Потпржете ги. Додадете ги и јајцата и пржете заедно.

### Чекор 3

Во Грил тавата на оган ставете малку масло и путер.

Кога ќе се загрее, додадете ги раженчињата и пржете ги од двете страни.

Во тавата додадете го и рузмаринот и неколку чешниња лук.

### Чекор 4

Сервирајте врз парче домашен селски леб.



### Совет

Наместо рузмарин може да користите некоја друга зачинска билка (на пр. мајчина душичка)

### Користени производи:



Тава за пржење



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)