

Piletina Azija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pileceg belog mesa
- 1jaje
- gustin
- soja sos
- kecap
- med
- sirce
- koren umbira
- beli luk
- **25 g**susama

Priprema

Pomešati po kašiku meda, 2 kašike soja sosa, dodati malo seckanog umbira, beli luk. Ostaviti belo meso iseceno na kockice minimum 2-3 sata da odstoji u marinadi.

Pomešati jaje, kašiku-dve gustina i malo vode toliko da se dobije smesa gušca nego za palacinke. Kockice mesa umešati u smesu. Pržiti u dubokom ulju oko 5 minuta dok ne porumeni.

Napraviti sos: zagrejati u tiganju 3-4 kašike soja sosa, 3-4 kasike kecapa, 1-2 kašike meda, kašicicu sirceta. Kad provri dodati kašicicu gustina rastvorenu u 1 dl vode. Prženo meso dodati u sos i posuti proprzenim susamom. Sluziti uz kuvani pirinac.

Savet