Vatrena piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 parceta**pilecih grudi
- **2**šargarepe
- **3 kašike**kecapa
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- **2 kašike**mešavine zacina
- **3 kašike**gustina
- **3 kašike**soja sosa
- **2 kašicice**cilija
- **1 kocka**za supu
- **malo**ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera

Priprema

Šargarepu izrendati, a crni luk iseckati na kockice. Staviti u dublji sud pa dodati so, biber, meso iseceno na kocke, cili, soja sos i gustin. Promešati i ostaviti da odstoji 2 h. Pržiti na zagrejanom ulju, dodati alevu papriku i kecap, naliti supom i dinstati 25 minuta. Služitit uz pirinac ili pire krompir.

Savet