

Piletina sa povrćem i Sobu rezancima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **200 g** braon šampinjona
- **1** crni luk
- **2** **cešnjak**abelog luka
- **1** paradajz
- **50 g** mladog graška u ljusci
- **5** duguljastih paprika
- **1** **pakovanje** Sobu rezanaca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sobu rezance mogu jesti i ovako samo sa malo putera. Jako su ukusni. U Japanu imaju specijalne restorane gde se samo služe ovi rezanci domaci. Vi naravno možete upotrebiti i one koje imate pri ruci.

Povrce iseckamo i propržimo, grašak i paradajz dodamo tek kasnije. Skuvamo u dosta zasoljene vode Sobe rezance. Njima ne treba duže od 8 minuta.

Sledi pilece meso.

Sve u svemu za dvadesetak minuta imate divan ukusan tanjir. I ja narocito mnogo Sobe rezanaca.

Savet