

## ***Piletina \*Kina\****



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** pileceg belog mesa
- **1/2** praziluka
- **200 g** šampinjona
- **2** šargarepe
- **1 konzerva** kukuruza šećerca
- kineski kupus
- **malokari** zacina
- **malo** soja sosa
- so
- biber
- **malo** ulja

### **Priprema**

Pilece meso oprati, osušiti i iseckati na manje kocke. Zatim posoliti, pobiberiti, dodati kari i soja sos i ostaviti 10 minuta da miruje. Za to vreme iseci sitno praziluk, oprati šampinjone i njih iseci, šargarepu ocistiti i iseci po želji na deblje rezance ili kolutice...kineski kupus iseci na trake.

U tiganju na uglju i jacoj vatri propržiti meso da porumeni. Dodati šargarepu, šampinjone, i praziluk i dinstati tako par minuta. Dodati i kukuruz i kupus i dinstati mešajuci. Dodati još malo soja sosa i promešati. Kada su šargarepa i kineski kupus na pola proprženi jelo je gotovo. Ovako nece izgubiti sve vitamine koje sadrže.

Kinu poslužiti, dok je topla.

Savet