Piletina s povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **100 g** pirinca
- **350 g**povrca *kineskog mixa*
- **malo**praziluka
- **1 kašika**soja sosa
- **malo**karija
- **malo**soli i bibera
- **malo**limunove trave u prahu
- **malo**ulja

Priprema

Meso iseci na kockice i zaciniti limunovom travom, karijem, soja sosom. Posoliti i pobiberiti. U tiganj dodati ulje i iseckan praziluk, pa dodati meso i kratko prodinstati na jakoj vatri. Dodati povrce "kineski mix" i dinstati. Za to vreme skuvati posebno pirinac, procediti i dodati u tiganj. Sve lepo izmešati da se zacini sjedine. Služiti dok je toplo.

Savet