

Piletina u sosu od nara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **po ukusu** soja sosa
- **po ukusu** bibera
- **1 kašicica** kurkume
- **1 glavica** luka ili vlasca
- **200 ml** soka od nara
- **maloumbira**
- **po želji** pirinca
- **po želji** cili ili tabasko sosa
- **po želji** bbq ili roštilj sosa

Priprema

Piletinu iseci na trakice, pobiberiti po ukusu. U tiganju propržiti na ulju luk, dodati kurkumu, narendani umbir, pa nakon par minuta dodati i piletinu. Kad je meso pocelo da rumeni sipati soja sos, pa odmah nakon toga i sok od nara (oko pola caše od 2 dl). Ostaviti da se lepo ukrcka, pa dodati ostatak soka od nara, sipati po želji malo cili sosa i na vrh kašike "roštilj sosa" (bbq sosa). Poklopiti i ostaviti na tihoj vatri da se lepo ukrcka. Kad je gotovo, služiti sa pirincem koji smo predhodno obarili. Prijatno!

Savet

Ukoliko ne naete u radnji sok od nara možete ga i sami napraviti. Potrebno je da oistite nar tj. da prikupite njegov plod i sameljete ga u blenderu. Nakon toga morate propasirati dobijeni sadržaj da bi na kraju dobili sok od nara. Jeste malo više posla ali vredi svake muke.