

Piletina sa povrcom i jajima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**ulja
- **4** jajeta
- **200 g**pileceg belog
- **400 g**pirinca
- **150 g**mešanog povrca
- **50 ml**soja sosa
- **30 g**mladog luka
- so
- biber

Priprema

Razbiti jaja u posudu i promešati viljuškom. Ispržiti kao kajganu u zagrejanom tiganju, sve vreme mešajuci. Odložiti sa strane.

Skuvati pirinac i ostaviti sa strane. Takoe i mešano povrce, (ne prekuвати!)

Pilece belo meso sitno iseckati na kockice. Posoliti ga i pobiberiti. Na ringlu staviti veci tiganj i zagrejati, a zatim dodati 100 ml ulja. Nakon toga ubaciti sitno seckano meso i pržiti dok ne dobije zlatnu boju.

Kad je piletina gotova dodati pirinac i mešano povrce. Mešati par minuta, da se sve lepo sjedini. Zatim dodati soja sos i dinstati još par minuta. Na kraju ubaciti prethodno spremljena jaja i mešati dok se jaja lepo ne isitne.

Preko svega naseckati mladi luk (ili praziluk) i servirati.

Savet

Ne morate se držati strikto koliine. Spremajte po Vaem ukusu, sa manje pirina, jaja, soja sosa, više mesa, povra i slino. Ko kako voli :) Prijatno!