

Piletina Cou Mejn



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Cou Mejn sos:

- **4 kašike**soja sosa
- **4 kašike**šerija
- **2 kašice**žutog šecera
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**gustina
- **po ukusu**bibera

Potrebno je

- **400 g**pileceg belog mesa
- **400 g**nudli
- **2 glave**crnog luka
- **1 struk**praziluka
- **4 š**argarepe
- **1/4 glave**kupusa
- **2 cen**abelog luka
- **maloulja**

Priprema

Zagrijati na ringli soja sos, šeri, šecer, ulje i malo bibera. Mešati dok se šecer ne istopi pa skloniti sa ringle. Dodati gustin, promešati i ostaviti da se prohladi.

Piletinu iseci na kocke, preliteri sosom i ostaviti da se marinira 10 minuta.

Kupus i šargarepu iseci na štapice, a luk na kockice. Praziluk iseci ukoso na kolutove. Nudle preliteri ključalom vodom i ostaviti da odstoje 2 minuta pa ih ocediti.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan beli luk pa ga izvaditi.

Dodati piletinu i propržiti sa svih strana.

Zatim dodati crni luk i praziluk i nastaviti sa prženjem.

Na kraju dodati šargarepu i kupus i pržiti dok malo ne omekša.

Dodati nudle i dobro promešati.

Savet