

Piletina u soja sosu



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 dl** soja sosa
- **1 dl** paradajz sosa
- **50 ml** jabukovog sirceta
- **100 g** gustina
- **1 dl** vode
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulja
- **po ukusu** mešavina zacina

Priprema

Soja sos, paradajz sos, sirce, šecer i vodu sjediniti da se dobije gustina sosa. Staviti to u šerpu i pripremiti meso. Pilece belo meso iseci na kaiševe, a potom ih uvaljati u gustin za kolace. Pazite da nema grudvica i propržite na zagrejanom ulju da porumeni sa obe strane. Kada porumeni, meso prebacite u šerpu sa sosom i kuvajte dok ne prokljuca. Snizite temperaturu i kuvajte još 10 minuta dok meso ne upije skoro sav sos. Pri kraju kuvanja probati sos i ako je potrebno dodati malo soli i zacina po ukusu.

Savet