

Pile sa umakom od soje



Sastojci

Potrebno je:

- 2 sitnija pileta
- 2 dl umaka od soje
- 25 gr svežeg umbira
- 3 limuna
- 6 cenova belog luka

Priprema

Pile iseci i batak, karabatak i belo meso staviti u posudu sa umakom od soje, limunovim sokom od jednog limuna, očišćenim umbirom isecenim na tanke listice, dva preostala limuna isecena na komade zajedno sa korom i krupno isecenim belim lukom. Dok se meso bude nalazilo u tom soku, nekoliko puta ga promešati.

Ocediti komade piletine pa svaki komad uviti u parce aluminijumske folije. Peci 20 minuta u pecnici zagrejanoj na 260 stepeni.