

Vijetnamska piletina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pileci file
- 250 ml neutralne pavlake
- 1 kašicica izrendanog svežeg đumbira
- 2 kašicice kecapa
- 1/2 kašicice senfa
- 1/3 kašicice karija
- zacin
- ulje

Priprema

Meso iseci na manje komade, zaciniti i kratko ispržiti sa obe strane. U posudu u kojoj se meso pržilo, dodati neutralnu pavlaku, đumbir, kecap, senf i kari.

Sos kuvati 5 minuta, zatim vratiti meso u sos i kuvati još 15 minuta.

Kao prilog mesu, poslužiti kuvani pirinac.