

Susam piletina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- 2 crvene paprike
- 2 zelene babure paprike
- 2 **veće** šargarepe
- 1 tikvica
- 1 **veca** glavica crnog luka
- **200 g** crvenog kupusa
- **200 g** zelenog kupusa
- so, biber, zacin
- 1 **kašika** soja sosa
- 1 **kašika** aceto balsamica
- 1 **kašica** umbira u prahu
- 1 **kašica** safrana
- 1 **i po šolj** pirinca
- 3 **šolje** vode
- ulje
- 2 **kašike** susama

Priprema

Belo meso iseckati na sitne kockice, posoliti, pobiberiti, dodati zacin, susam, soja sos, aceto balsamico, umbir i malo ulja. Ostaviti ga tako u marinadi bar 30 minuta. Povrce ocistiti i iseckati na štapice. Pirinac oprati iz više voda, pa ga staviti u vruću vodu da se kuva. Kada je skuvan posoliti ga, pobiberiti, dodati zacin i safran, pa ga poklopiti. U voku ili zepter tiganju zagrejati malo ulja, pa na jacoj temperaturi prvo posebno ispeci marinirano belo meso. Kada je gotovo izvaditi ga i ostaviti na toplom. U istom tiganju dodati prvo iseckan luk, pa ga kratko

peci, 2minuta, mešajuci. Zatim dodavati na svaka 2 minuta šargarepu, pa paprike, kupus i na kraju tikvice. Sve zajedno dinstati na jacoj temperaturi 15 minuta. Na kraju vratiti i ispeceno belo meso, pa sve zajedno kratko prokrckati. Služiti uz pirinac sa šafranom.

Savet