

Piletina na kineski nacin



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog pileceg mesa
- **1**belance
- **1 kašikagustina**
- **1**šargarepa
- **1**ljuta paprika
- **1 kašicicaumbira**
- **3 cešnjabelog luka**
- **1 kašicicašecera**
- **2 kašicicesusama**
- so
- biber

Za sos je potrebno:

- **1/2 l**pilece supe (od 1 kocke instant supe)
- **1 kašikagustina**
- **1 kašicicacili sosa**
- **2 dlparadajz pirea**
- **1 kašikameda**
- **1 kašikasoja sosa**

Priprema

Meso iseci na trakice, posoliti i pobiberiti. Belance blago umutiti i pomešati sa gustinom, pa u to uvaljati trakice

mesa. Zagrejati ulje u teflonskom tiganju i pržiti piletinu (iz nekoliko puta) 2-3 minuta dok ne postane zlatko rumena i krckava. Izvaditi je.

Šargarepu iseci na kolutice, papriku na trakice, beli luk iseckati sitno, dodati umbir u prahu i sve to pržiti u ulju gde se pržila piletina. Dodati kašicicu šecera. Na kraju dodati susam. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Izmešati sve sastojke za sos. Dodati povrcu koje je proprženo i kuvati dok se ne zgusne. Staviti piletinu, kuvati još 10-ak minuta i poslužiti uz bareni pirinac.

Savet