

Piletina na kineski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**belog mesa
- **400 g**kupusa
- **200 g**praziluka
- **200 g**pecuraka
- **50 ml**soja sosa
- **200 g**šargarepe

Priprema

Belo meso iseci na kockice. Propržiti ih na ulju. Izvaditi meso iz tiganja. Povrce iseci na trakice. Propržiti tako što prvo dodate luk, šargarepu, nakon 2-3 minuta kupus, a na kraju dodate pecurke. Kad povrce omekša vratite piletinu i dodajte soja sos. Služite uz bareni pirinac.

Savet