

Šampinjoni sa belim mesom i boranijom



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g filea belog pileceg mesa
- 250 g široke zelene boranije
- 250 g šampinjona
- 4 kašike ulja
- 1 veza mladog crnog luka
- 1 cen belog luka
- malo rendanog ?umbira
- 2 kašike kineskog pirincanog vina ili suvog šerija
- 2 kašike soja sosa
- 1 kašika meda
- kašika susama
- so
- biber

Priprema

Meso iseci na komadice velicine 2-3 cm. Svaku pecurku preseći na 3-4 dela. U tiganj staviti 2 kašike ulja, zagrejati, dodati isecen mladi luk, beli luk i ?umbir, kratko propržiti, dodati boraniju i pržiti još 2-3 minuta. Preruciti iz tiganja u ciniju, a u tiganj dodati ostalo ulje, zagrejati, dodati piletinu i pržiti 2-3 minuta. Dodati pecurke pa nastaviti još 1-2 minuta prženje. Dodati vino ili šeri, soja sos, med, susam, kao i so i biber po ukusu. Vratiti boraniju i pecurke u tiganj, propržiti još malo sve zajedno i servirati.