

## *Piletina u povrću*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za pohovanje belog mesa:**

- **1 komad** pileceg belog mesa bez koske
- **1** jaje
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- so
- biber
- kari

#### **Za sos od povrća:**

- **1** crni luk
- **2 češnj** a belog luka
- **1 kašika** izrendan đumbir
- **1 mešavina** smrznutog povrća za djuvec (400 g)
- **1** cili papricica ili cili u prahu
- **1 kašika** kukuruznog brašna
- **400 ml** paradajza
- **100 ml** bujona ili vode
- **1 kašika** soja sosa
- so, šećer, biber, peršunovo lišće

## **Prilog:**

- **250 g** pirinca
- **100 g** kackavalja

## **Priprema**

Piletinu iseci na trake, zaciniti solju, biberom i karijem. Ubaciti jedno jaje i kukuruzno brašno i izmešati rukom. Pržiti na zagrejanom ulju do zlatnožute boje, izvaditi i ostaviti sa strane.

U istom ulju gde se pržilo meso, ubaciti sitno iseckan beli i crni luk, umbir i propržiti da malo omekša. Dodati povrce, cili papricicu isecenu na trakice i dinstati uz dodavanje vode ako je potrebno da bi povrce malo omekšalo. Kada povrce omekša i voda ispari dodati kukuruzno brašno, promešati i sipati paradajz i malo vode da bi se dobila odredjena gustina. Zaciniti solju, biberom, šecerom, soja sosom, sitno isecenim peršunovim lišcem. Još malo ostaviti da provri, vratiti piletinu u sos, promešati i skloniti sa ringle.

Servirati uz kuan i po želji zacinen pirinac. Od gore izrendati kackavalj i poslužiti.

## **Savet**

Umesto smrznutog povra možete upotrebiti sveže i po vašem izboru. Za ovaj recept me je inspirisao malezijski tv kuvar Van. Prijatno!