

Pirincani rezanci sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** piletine
- **2** srednje šangarepe
- **1 kašika** peršuna
- **1 kašica** umbira
- **150 ml** neutralne pavlake
- **100 g** kikirikija
- **50 g** susama
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** ulja
- **200 g** pirincanih rezanaca

Priprema

Stavi u šerpu vodu sa kašicom soli da provri. Ubaciti rezance i kuvati 3 minute, pa procediti rezance iz vode. Piletinu iseci na trakice i pržiti na zagrejanom ulju. Šangarepu izrendati i dodati piletini, posoliti. Kad porumeni piletina dodati peršun, umbir i susam. Pržiti par minuta, pa dodati neutralnu pavlaku. Kada se sjedinilo dodati iseckani kikiriki i preliti preko rezanaca.

Savet