

## ***Egzotična piletina***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 350 g belog pileceg mesa
- 1 cen belog luka
- 2 kašike crvenog vina
- 2 kašicice soja sosa
- 200 g korena celera
- 8 šamprinjona
- 1 kašika ulja
- listovi zelene salate

### **Priprema**

Po tanjiru za posluživanje rasporediti oprane i osušene listove zelene salate.

Belo pilece meso iseci na komadice, dodati 2 kašicice soja sosa, sitno naseckan beli luk i vino.

U teflonskom tiganju zagrejati ulje, dodati na listice ili kockice isecene šampinjone, smesu od belog mesa i zajedno dinstati oko 5 minuta.

Dodati na listice isecen koren celera, dinstati još 2 minuta, prelitati preostalim soja sosom, zatim dinstati još par minuta.

Ovako pripravljeno meso rasporediti preko listova zelene salate.

Služiti toplo, dekorisano po želji.