

## **Piletina s povrcem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pilecег belog mesa
- **100 g** pirinca
- **350 g** povrca \*kineskog mixa\*
- malopraziluka
- **1 kašika** soja sosa
- malokarija
- malosoli i bibera
- malolimunove trave u prahu
- maloulja

### **Priprema**

Meso iseci na kockice i zaciniti limunovom travom, karijem, soja sosom. Posoliti i pobiberiti. U tiganj dodati ulje i iseckan praziluk, pa dodati meso i kratko prodinstati na jakoj vatri. Dodati povrce "kineski mix" i dinstati. Za to vreme skuvati posebno pirinac, procediti i dodati u tiganj. Sve lepo izmešati da se zacini sjedine. Služiti dok je toplo.

### **Savet**