

Indijski paun



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **200 g** pirinca
- **1/4** jabuke
- **2 kašike** kari sosa
- **2 kašike** soja sosa
- **po želji** mešavina zacina

Priprema

Piletinu iseci na štapice, a ono što ostane ostaviti sa strane. Štapice posuti mešavinom zacina i prepržiti. Ostatak pileceg belog pržiti na ulju sa kriškama jabuke.

Kada se piletina isprži dodati kari sos (u ovu smesu sa jabukama) i dobro upržiti. A pirinac kuvati u posoljenoj vodi.

Dekoracija: Pirinac staviti na sredinu tanjira, gornji deo poreati štapicama i po njima posuti soja sos, a donji deo stavitu pilece belo sa kari sosom i jabukama.

Savet

Ovako je mene inspirisala Indijska kuhinja. Prijatno!