

Kineski rucak



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450** g povrca - Kineska mešavina
- **1** **veci komad** pileceg belog mesa
- **1** šoljapirinca

Za sos:

- **5** kašika soja sosa
- **2** kašice meda
- **1** kašica ljuto tucane paprike
- **1** kašica suvog biljnog zacina
- **1** prstohvat origana
- **1** kašika maslinovog ulja

Priprema

Prvo iseci na kockice belo meso pa ga prepržiti na malo ulja. Kada dobije boju, dodati kinesku mešavinu i dinstati 10-ak minuta.

Za to vreme napraviti sos: sipati soja sos, med, ulje, tucanu papriku, origano, suvi biljni zacin sve zajedno dobro sjediniti. Kada se meso izdinstata, preliteri ga sa ovim sosom i dinstati još 3-4 minuta. Za sve to vreme u posebnu šerpu skuvati pirinac. U vodu sipati malo ulja, posoliti i dodati pirinac (ja ga ovako kuvam, bude rastresit) na kraju, kada je kuan operem ga u hladnoj vodi.

Savet

Prijatno....