

Orijentalna piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih grudi
- **1 glavica** crnog luka
- **1** tikvica
- **2** šargarepe
- **1 kašika** soja sosa
- **3 kašike** slatko-ljutog sosa
- **1 cenbelog** luka
- ulje za prženje
- so
- mleveni crni biber

Za prilog:

- **200 g** pirinca
- **1/2** limuna - sok
- **1 kašika** mešavine začina
- **1 cenbelog** luka

Priprema

Pileće meso isecite na parcad i ispržite u tiganju.

Kada meso pobeli izvadite ga pa na preostaloj masnoci propržite beli luk koji ste prethodno iseckali na sitno.

Glavicu crnog luka isecite na krupnu parcad, šargarepe na kose krugove pa i to dodajte u tiganj.

Tikvicu isecite na polukrugove i dodajte u tiganj sa omekšalim crnim lukom i šargarepom.

Promešajte, vratite parcad mesa, posolite, pobiberite, dodajte soja sos i slatko-ljuti sos. Promešajte i dinstajte dok meso i povrce ne poprime ukus zacina.

Za prilog stavite vodu da prokljuca, dodajte u nju par kapi soka od limuna i 200 gr pirinca koji ste prethodno oprali i ostavite da kuva 15 minuta. Procedite pirinac, u tiganj stavite par kapi ulja, dodajte cen belog luka, obareni pirinac i kašikicu mešavine zacina pa sve promešajte i propržite 3-4 minuta. Ovako pripremljeni pirinac rasporedite preko tanjira a preko njega servirajte orijentalnu piletinu.

Savet