

Kineska piletina (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog pileceg mesa
- **500 g**kineske mešavine (frikom)
- **2 kašike** susama
- **malo** ulja
- **5 kašika**soja sosa
- **1 kašicica**karija, origana, bosiljka
- **malo** kurkume
- **1 kašika**cili sosa
- **1 šolja (2 dl)**pirinca
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Belo meso iseci sitno na kockice ili trake. Sipati malo ulja i propržiti. Dodati susam i po želji so i suvi biljni zacin.

Kada je meso gotovo dodajemo kesu kineske mešavine. Pošto je zaleeno povrce ce pustiti svoj saft. Zatim sipamo soja sos, ja stavim otprilike i više od 5 kašika, a vi najbolje probajte, pa po svom ukusu. Promešamo i dodajemo zacine. Biber i cili sos ne morate da stavljate, ako ne volite ljuto. Ja stavim malo cisto da bude pikantno.

Mešamo i dinstamo na tihoj vatri nekih 15-ak minuta dok povrce ne omekša. U drugu šerpu sipamo malo ulja, a

šolju pirinca properemo u vodi. Kada se ulje zagrijalo sipamo pirinac da ga malo propržimo. Tako bude lepši ne raspada se prilikom kuvanja. Budu cela zrna i ja uvek koristim pirinac dugog zrna. Par minuta ga pržimo i mešamo da se ne zalepi za dno zatim sipamo 2 šolje vode i kuvamo nekih 15 minuta. Dodamo suvi biljni zacín. Kada ostane malo vode u pirincu sklonimo ga sa ringle i poklopimo da odstoji 10 minuta. On upije vodu i bude super. Servirati sa kineskom piletinom i uživati u ukusu. Prijatno!

Savet

Kinesku piletinu možete služiti i uz pirinanu testeninu koju mozete nai u svakom veem marketu.