Piletina Cou Mejn



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Cou Mejn sos:

- **4 kašike**soja sosa
- **4 kašike**šerija
- **2 kašicice**žutog šecera
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**gustina
- **po ukusu**bibera

Potrebno je

- **400 g**pileceg belog mesa
- **400 g**nudli
- **2 glavice**crnog luka
- **1 struk**praziluka
- **4**šargarepe
- **1/4 glavice**kupusa
- **2 cena**belog luka
- **malo**ulja

Priprema

Zagrejati na ringli soja sos, šeri, šecer, ulje i malo bibera. Mešati dok se šecer ne istopi pa skloniti sa ringle. Dodati gustin, promešati i ostaviti da se prohladi.

Piletinu iseci na kocke, preliti sosom i ostaviti da se marinira 10 minuta.

Kupus i šargarepu iseci na štapice, a luk na kockice. Praziluk iseci ukoso na kolutove. Nudle preliti kljucalom vodom i ostaviti da odstoje 2 minuta pa ih ocediti.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan beli luk pa ga izvaditi.

Dodati piletinu i propržiti sa svih strana.

Zatim dodati crni luk i praziluk i nastaviti sa prženjem.

Na kraju dodati šargarepu i kupus i pržiti dok malo ne omekša.

Dodati nudle i dobro promešati.

Savet