Kineska piletina u engleskom sosu od senfa

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg bijelog mesa
- **1 pakovanje** kineske mješavine povrca
- suvi biljni zacin
- šareni biber
- kurkuma
- so
- **150 ml**bijelog vina
- **2 kašicica**senfa
- **2 kašike**vlasca (suvog)
- **180 g**kisele pavlake
- **1 kašika** brašna
- so
- biljni suvi zacin
- **2 kašike**šecera

Priprema

Meso isjeci na trakice. Ispeci kratko pa dodati kinesku mješavinu povrca i dinstati još 8-10 minuta. Zaciniti. U šerpicu staviti 150ml bijelog vina, vlasac, šecer, senf i pustiti da provri minut, dva, zatim dodati kiselu pavlaku i zaciniti. Skinuti sa vatre i dodati kašiku brašna. Sos preliti preko mesa i još miješati da se sve sjedini. Doraditi zacinima ukoliko je potrebno. Služiti toplo.

Savet

Jelo je neobinog okusa slatkasto-ljutkasto-vinasto. :)