

Kineska piletina (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **400 g** pecuraka
- **2-3** šargarepe
- **2** tikvice
- **1** praziluk
- **1/2 dl** soja sosa
- **1 kašik** meda ili šecera
- **1 kašik** cagustina
- **malobibera**

Priprema

Propržiti meso i svako povrce posebno na teflonu. Ne soliti. Proprženo odlagati zajedno u veci tiganj ili šerpu. S druge strane pomešati soja sos, pola čaše vode, med (ili šecer) i gustin. Šerpu sa povrćem i mesom vratiti na ringlu i zaliti smesom sa soja sosom, pobiberiti, kratko prodinstati, da se dobije blago kremast sos. Služiti uz bareni pirinac.

Savet

Po želji možete staviti povre koje želite. Takoe koliinu soja sosa možete poveati, zavisno od ukusa.