

## ***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.