

Piletina sa kikirikijem (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **100 g** kikirikija
- **1 kašičica** umbira u prahu
- **1 kašik** agustina
- **100 g** pirinca
- **50 ml** soja sosa
- **50 ml** belog vina
- **100 ml** supe od povrca
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** ulja

Priprema

Pilece belo meso iseci na kocke, posoliti po ukusu, posuti gustinom i promešati. Na zagrejanom ulju propržiti kikiriki, da blago porumeni, a zatim ga izvaditi i ostaviti po strani. Na istoj masnoci propržiti piletinu dok ne promeni boju pa i nju izvaditi i ostaviti na toplom. Propržiti sitno seckan crni luk, zatim vratiti piletinu i kikiriki, dodati umbir u prahu, sipati belo vino, supu i soja sos. Dinstati na umerenoj temperaturi dok se ne dobije željena gustina. Služiti uz bareni pirinac i sezonsku salatu.

Savet