

Indonezanska piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **150** g skuvanog i ohladjenog pirinca
- **1** šoljagraška
- **200** g pileceg filea
- **1** jaje
- **po ukusu** soja sosa
- **po ukusu** cili sosa
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju prodinstati sitno seckan crni luk, pa dodati pirinac i grašak.

Nakon 5 minuta dodati soja sos, cili sos i so. U to dodati jaje i kuvati još malo na tihoj vatri stalno mešajući. Pileci file posoliti i izgrilovati u tiganju, pa ga iseci na manje komade. Pomešati piletinu sa vrelim pirincem i povrćem.

Savet