

Piletina sa povrćem i jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pileceg belog filea
- **150 g** kukuruza šecerca
- **150 g** mariniranih šampinjona
- **150 g** pirinca
- **4** jajeta
- **50 ml** soja sosa
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** vlašca

Priprema

Umutiti jaja, ispržiti kajganu i ostaviti sa strane. Na zagrejanom ulju propržiti iseckano belo meso.

Kad pobeli dodati kukuruz, šampinjone i pirinac. Zaciniti po ukusu. Mešati par minuta da se sve lepo sjedini, dodati soja sos pa dinstati još nekoliko minuta.

Na kraju ubaciti prethodno spremljena jaja i sve dobro sjediniti. Pre služenja posuti sitno seckanim vlašcem.

Savet