

Piletina sa povrcem i jajima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pileceg belog filea
- **150 g**kukuruza šecera
- **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