

ajniz



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**kineske mešavine
- **2 parcet**agušcijeg belog mesa
- **2 parcet**abelog pileceg mesa
- **2 kašike**cili slatki sos
- **3 kašike**soja sosa

Za prilog:

- **300 g**pirinca

Priprema

Na kockice iseckati gušcije i pilece belo meso, zaciniti suvim biljnim zacinom i dinstati 10.ak minuta.

Za to vreme skuvati pirinac. Kada je pirinac gotov procediti ga, i dodati malo ulja (pirinac voli ulje).

Kad je meso porumenelo, dodati kinesku mešavinu, dodati soja i cili sos i nastaviti sa dinstanjem, uz konstantno mešanje.

Kada povrce omekša jelo je gotovo.

Savet

Služiti uz us sok. Prijatno.