

Piletina na kineski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbelog pileceg mesa (otkošcenog)

Marinada za piletinu:

- **5** kašikasoja sosa
- **1** veci cenbelog luka
- **3** kašikemaslinovog ulja
- **1** kašiciazacinske paprike
- **1** kašicikurkume
- **1/2** kašicemlevenog bibera
- **1/2** kašicicesoli

Povrce:

- **2**srednje šargarepe
- **1**srednja tikvica
- **1/4** manje glavicekupusa

Još je potrebno:

- **100 ml**soja sosa
- **4 kašike**hladne vode
- **2 kašice**gustina

Priprema

Pilece meso iseci na kockice. U manju posudu staviti sve sastojke za marinadu i kašikom ih dobro sjediniti. U marinadu ubaciti isecenu piletinu, promešati da svako parce bude obavijeno marinadom, poklopiti i ostaviti u frižider, dok se spremi povrce.

Šargarepu preseći na pola, po dužini, a tikvicu na cetiri dela. Zatim, šargarepu i tikvicu iseci na tanke trake, praziluk iseci na krugove, a kupus iseci kao za salatu.

U dublji tiganj (ja sam radila u voku) sipati samo jednu kašiku maslinovog ulja i staviti ga da se zagreje (ovo jelo se sprema na visokoj temperaturi). U vreli tiganj izruciti piletinu sa marinadom i pržiti je dok ne postane lepljiva (u toku prženja cesto je promešajte).

Izvaditi isprženo meso u dublji tanjir i držati ga na toplom. U tiganj dodati isecenu šargarepu, tikvicu i praziluk (ako je potrebno sipati jednu kašiku maslinovog ulja). Povrce pržiti, uz cesto mešanje, tri minuta. Zatim, dodati kupus i vratiti meso u tiganj. Promešati i pržiti još dva minuta.

U dublju šolju sipati soja sos, hladnu vodu i gustin. Kašicicom dobro promešati da ne ostane ni jedna grudvica od gustina. Sipati u tiganj i dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Skloniti sa vatre i poslužiti sa pirincem.

Savet