Kineska piletina sa ananasom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca**tikvica
- **2**šargarepe
- **1/4 glavice**kupusa
- **3 kašike kockica**ananasa
- **3 kašike**kecapa
- **3 kašike**soja sosa
- **300 g**belog mesa
- **1 kašika**umbira
- **1 kašika**šecera
- **1 šoljica**kikirikija
- **3 cena**belog luka
- **2**mlada luka

Prilog:

- **1 šolja**pirinca

Priprema

Staviti pirinac u prokljucalu vodu u odnosu 1:3 i kuvati oko 15 minuta poklopljeno. Kada voda ispari i pirinac postane "suv" skinuti sa vatre i sipati na tanjir za posluženje.

Naseckati sitno sve sastojke i u vreo duboki tiganj (po mogucnosti Vok) naliti ulje i brzo propržiti 1/2 mlevenog

umbira i kockice belog pileceg mesa.

Izruciti meso sa strane i u vrelo ulje sa pola pripremljenog umbira dodati tracice šargarepe, pa kockice tikvica, crni mladi luk i beli luk. Kratko propržiti pa dodati ananas, politi kecapom i zaseceriti. Dodati soja sos i dodati proprženu piletinu da se sve sjedini.

Na kraju dodati kockice krupno nasecenog kupusa i malo propržiti da ostane hrskav. Ako ima previse tecnosti, može se dodati i kašicica gustina na kraju.

Servirati uz pirinac i dobro pivo ili cašu vina.

Savet

Umesti pirina može da se servira i sa pirinanim rezancima kratko kuvanim u vreloj vodi oko 3 minuta.