

Socna piletina sa tikvicama i prazilukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilecih grudi
- **200 g** svežih šampinjona
- **200 g** praziluka
- **400 g** mladih tikvica
- **2 kašike** soja sos
- **200 ml** vode
- **po ukusu**
- **1 kašika** mešavina suvog biljnog začina
- **1 kašika** brašna

Priprema

Belo meso iseci na kocke, očišćen i opran praziluk na kolutove. Soja-sos izmešati sa prazilukom i belim mesom, pokriti i ostaviti da stoji 30 minuta. Tikvice iseci na tanke kolutove, šampinjone iseci na listice. Na jako zagrejanom ulju meso s prazilukom kratko propržiti, da praziluk porumeni. Prženo meso i praziluk izvaditi. U drugom sudu na ulju tikvice i šampinjonje pržiti 2-3 minuta, pa dodati meso s prazilukom. U vodi razmutiti jednu kašiku suvog biljnog začina i kašičicu brašna, pa sipati na meso s povrćem, posoliti i još malo prokuvati.

Savet