

Kineski kupus



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kineskog kupusa
- 600 g pileceg belog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 1 manji celer
- 2 vece šargarepe
- suvi biljni zacin
- biber
- peršun
- soja sos
- 2 kašike gustina
- 250-300 g pirinca

Priprema

Belo meso se isece na trake i pospe kašikom gustina i soja sosom. Iseckati luk, celer na sitnije komade, šargarepa na kose kolutove i kupus (kome se odstrani donji deo korena) na poprecne kriške (kružne).

U voku ili tucanoj posudi na ulju se proprži piletina da porumeni, pa se izvadi sa strane.

Na istom ulju se zatim redom dinstaju kratko: luk, celer, šargarepa, pospe se zacinom i biberom. Spustiti kupus i nastaviti sa dinstanjem, uz malo dolivene vode.

Kada kupus omekša, (svo povrce se dinsta da bude „al dente“) vrati se u sud piletina, pospe sa još soja sosom i kašikom gustina razmucenom u vodi i prokrcka.

Služi se sa barenim pirincem.