

Piletina na kineski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pileceg belog mesa
- 50 g susama
- 1 kašicica belog luka u prahu
- 1 kašicica crvene mlevene paprike
- 60 g gustina
- 0,5 dl soja sosa
- 100 g integralnog pirinca
- malo soli

Priprema

Pilece belo meso iseci na štapice i posoliti. Sjediniti beli luk i mlevenu papriku. Posebno sjediniti gustin i susam.

Pirinac obariti u slanoj vodi.

Meso uvaljati u luk i papriku, zatim u gustin sa susamom, pa pržiti na vrelom ulju.

Pirinac i piletinu poslužiti prelivene soja sosom.