

Piletina sa indijskim orasima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **300 g**paradajza
- **200 g**praziluka
- **1/2**sveže paprike crvene
- **1/2**sveže paprike zelene
- soja sos
- **2 kesice**indijskih oraha
- brašno
- so
- biber

Priprema

Belo meso iseci na kockice posoliti i pobiberiti po ukusu, staviti u dublji sud i sipati soja sos da prekrije meso.ostaviti 10 min da meso upije pa zatim posuti brasno i sve izmesati kako bi svaka kockica bila u testu.U dubljem tiganju (voku) zagrejati malo ulja i dodati meso i kockicu po kockicu odvajati varjacom.Sipati malo vode i na tihoj vatri dinstati meso.Na jedan tanjir iseci svezi parazajz na krugove i papriku na rezance a na drugi sitno iseckati praziluk i izmesati sa indijskim orasima.Kada meso dobije zlatnu boju,dodati paradajz i papriku i kuvati dok se paradajz ne pretvori u sos.Na kraju dodati praziluk i ind. orahe i par min mesati na vatri i onda skloniti.Jelo mozete sluziti uz testeninu ili bareni pirinac.Prijatno

Savet

Indijske orahe ne treba puno pržiti jer postanu gumeni, zato se stavljaju na samom kraju ili pred samo posluživanje.