

## *Piletina sa šampinjoni na kineski nacin*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg filea
- **200 g** šampinjona
- **1** žuta paprika
- **1** crvena paprika
- **200 g** kupusa
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- kari
- pirinac
- **1** crni luk
- **malobelog** luka

### **Priprema**

Pilece belo meso, paprike i kupus iseci na trake. Crni luk na kockice, a beli luk izgnjeciti. Šampinjone iseci na krugove. Dinstati crni i beli luk na malo maslinovog ulja (može i suncokretovo). Zatim se doda belo meso, paprika, šampinjoni i kupus. Dodavati povremeno vodu da se sastojci bare. Ali po malo, da se ne izgubi ukus hrane. Dodati na kraju gore navedene zacine i ostaviti na vatri dok ne ispari sva voda. Pirinac za to vreme obariti i servirati u tanjir. Prijatno!

### **Savet**