

Piletina sa šampinjonima 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 tanjur. Prijatno!

Savet