

Kineska piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **40 g** susama
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašika** mlevene paprike
- **60 g** gustina
- **0,5 dl** soja sosa
- **malosoli**

Pirlog

- **1 šolja** integralnog pirinca

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.

Savet