Piletina na kineski nacin



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog pileceg mesa
- **1**belance
- **1 kašika**gustina
- **1**šargarepa
- **1**ljuta paprika
- **1 kašicica**umbira
- **3 češnja**belog luka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**susama
- so
- biber

Za sos je potrebno:

- **1/2 l**pilece supe (od 1 kocke instant supe)
- **1 kašika**gustina
- **1 kašicica**cili sosa
- **2 dl**paradajz pirea
- **1 kašika**meda
- **1 kašika**soja sosa

Priprema

Meso iseci na trakice, posoliti i pobiberiti. Belance blago umutiti i pomešati sa gustinom, pa u to uvaljati trakice

mesa. Zagrejati ulje u teflonskom tiganju i pržiti piletinu (iz nekoliko puta) 2-3 minuta dok ne postane zlatko rumena i krckava. Izvaditi je.

Šargarepu iseci na kolutice, papriku na trakice, beli luk iseckati sitno, dodati umbir u prahu i sve to pržiti u ulju gde se pržila piletina. Dodati kašicicu šecera. Na kraju dodati susam. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Izmešati sve sastojke za sos. Dodati povrcu koje je propršeno i kuvati dok se ne zgusne. Staviti piletinu, kuvati još 10-ak minuta i poslužiti uz bareni pirinac.

Savet