

THAI PILETINA SA RIŽOM I POVRĆEM

- 500 gr pilećih fileta
- 1 pakovanje kineskog povrća Ledo
- 1 paprika
- 1 pakovanje začina za azijsku kuhinju
- 200 gr kuhane riže
- 2 peperoncina

U zagrijano sojino i maslinovo ulje dodajte zgnječeni beli luk i peperoncine. U to dodajte na trakice narezane filete piletine i zapržite je lagano sa svih strana. Dodajte umak napravljen od soje, kućarina smeđeg cukra i ako uspijete naći tog umaka od ostriga. Dobro promišajte pa dodajte kinesko povrće i na trakice tanko narezanu papriku. Dinstajte desetak minuta pa za kraj dodajte kuhanu rižu dugog zrna. Par minuta miješanja na jakoj vatri i poslužite. Uživajte kao što sam i ja... U slast!!!

