

# Nasi Goreng

Za 4 osobe

300 g pirinča dugog zrna  
300 g pilećeg filea  
3 struka mladog luka  
1 šargarepa  
1 ljuta papričica  
 $\frac{1}{2}$  paprike  
2 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  dl tamnog soja sosa  
1 kašičica smeđeg šećera  
2 kašike susamovog ulja  
4 jaja  
so i biber  
2 kašičice tucane sudžuk paprike  
svež peršunov list  
ulje za prženje

## Način pripreme

1. Pripremiti namirnice: Skuvati i ohladiti pirinač. Piletinu iseći na trakice. Mladi luk i ljutu papričicu iseći na kolutiće. Šargarepu i papriku iseći na štapiće. Sitno iseckati pešunov list. Beli luk treba zgnječiti.
2. Pripremiti sos od soja sosa, smeđeg šećera i susamovog ulja tako sto sve namirnice dobro treba promešati u manjoj činiji.
3. Na malo ulja u tiganju, na srednje-jakoj vatri, ispržiti piletinu. Posoliti je i pobiberiti. Izvaditi piletinu iz tiganja i ostaviti sa strane.
4. U istom tiganju zagrejati malo ulja, na jakoj vatri, pa propržiti šargarepu, papriku, mladi i beli luk i ljutu papričicu. Pržiti ih svega par minuta, često mešajući, da bi povrće ostalo hrskavo.
5. Dodati povrću piletinu i pirinač, zaliti pripremljenim sosom i sve dobro promešati. Začiniti tucanom paprikom, a po želji dosoliti i pobiberiti s'tim što treba voditi računa da je sos od soje podosta slan. Krčkati jos 2-3 minuta da se ukusi sjedine.
6. Ispržiti jaja na 'oko' i servirati sa indonežanskim pirinčem. Ukrasiti peršunom.