

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 što sve namirnice dobro treba promešati u manjoj činiji.
3. Na malo ulja u tiganju, na srednje-jako 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 mešajuci, da bi povrće ostalo hrskavo.
5. Dodati povrće 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.