

Piletina sa đumbirom

Za 1 osobu

150 g pilećeg filea
50 g đumbira
50 g bukovača
1 mladi luk
1 čili papričica
voda za nalivanje
1 srednja glavica crnog luka
soja sos
 $\frac{1}{2}$ kašičice tamnog šećera
biber po ukusu
so po ukusu
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
100 g kineskog mixa povrća

Dekoracija

klice crvene rotkvice

Način pripreme

1. Očistiti đumbir, iseći piletinu na sitne komade. Bukovače i mladi luk iseći na trake, a crni luk na rebarca.
2. U zagrejani tiganj dodati malo ulja, pa ubaciti piletinu da se prži, posoliti. Ubaciti crni i mladi luk zatim kineski mix povrća, đumbir i bukovače.
3. Sve ovo začiniti solju, biberom, soja sosom i tamnim šećerom. Ostaviti da se masa malo ujednači i prodinsta. Iseckati svežu čili papričicu, pa je pri kraju dinstanja ubaciti i skloniti sa vatre.
4. Servirati. Posuti klicama crvene rotkvice.