



Piščanec v sojini omaki s pirinimi rezanci

Chef Jurij Mlakar

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Piščanca narežemo na majhne koščke in solimo. Drobno nasekljano čebulo popražimo na olivnem olju, na koncu dodamo še nasekljan česen. Doamo piščanca, ga popražimo, dodamo sojino omako in gorčico ter rdeče vino. Pokrijemo in dušimo cca 15 min. Če je omaka pregosta, dodamo še malo vina ali vode. Mede tem skuhamo rezance, jih serviramo skupaj z piščancem in jih potresemo z brokolijevimi vršički.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos čebula
- 1 dcl Rdečega vina
- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 1 kos česna
- 1 dcl sojine omake
- 50 dag piščančji file
- 1 jedilna žlica gorčice
- 30 dag pirinih rezancev
- 10 dag brokolija