

Jednostavna Teriyaki piletina

Sastojci

- 200 g Pileći file
- 20 g Mladi luk
- 1 Paprika
- 1 kesica MAGGI Teriyaki pasta za kuvanje

Uputstvo

1. Propržiti naseckano povrće (paprika, mladi luk) 3-5 min, a potom skloniti povrće na stranu.
2. U istom tiganju propržiti piletinu narezanu na kocke dok ne dobije zlatno-smeđu boju (3 min).
3. Dodati MAGGI Teriyaki pastu za kuvanje i kuvati još 2 minuta. *Nema potrebe za dodatnom soli. Savet kuvara: Poslužiti sa pirinčem i posuti susamom i mladim lukom.

Prehrana		10 Min
Ugljeni hidrati	11.01 g	2
Energija	147.53 kcal	
Masti	2.6 g	
Belančevina	18.83 g	