**Autor**Mateja Maričić

ShareTweetSaveEmail

1

1. Piletinu narezati na trakice ili kockice jednakih veličina.

2

2. Pomiješati 1 žlicu soli, 1 žlicu kurkume, 1 žličicu crnog mljevenog papra, 1 žličicu đumbira, 1 žličicu češnjaka u prahu. U tu smjesu umiješati 2 pakiranja Zvijezdine jogurt majoneze.

3

3. Piletinu izrezanu na komade umiješati u pripremljenu smjesu (Zvijezdina jogurt majoneza sa začinima). Meso poklopiti i staviti u frižder na 24 sata.

4

4. Glavicu luka izrezati (iskosati) na sitne komadiće. Na tavicu staviti 1 jušnu žlicu Zvijezdinog suncokretovog ulja. Kada se ulje zagrije dodati luk i prstohvat soli.

5

5. Kada luk poprimi zlatno žutu boju dodati mariniranu piletinu. Piletinu dinstati oko 25 minuta na laganoj vatri (jačina 8 na indukcijskoj ploči).

6

6. Kada je piletina gotova izvaditi ju u posebnu zdjelu/tanjur. Nakon toga u istu tavicu staviti dinstati kinesku mješavinu povrća. U povrće staviti 1 žlicu soli, 1 žlicu kurkume, 1 žličicu mljevenog papra, 1 žličicu đumbira, 1 žličicu češnjaka u prahu. Povrće promiješati i ostaviti da se dinsta oko 10 minuta.

7

7. Nakon odprilike 10 minuta dinstanja povrća, vratiti piletinu u tavicu sa povrcem i promiješati. U tu smjesu staviti 1 žlicu slatkog sojinog umaka i promiješati. Tavicu na pola poklopiti sa poklopcem, smanjiti vatru (jačina 6 na indukcijskoj ploči) i ostaviti da se krćka još nekih 10-ak minuta.

8

8. Za to vrijeme, dok se piletina i povrće krčkaju u tavici, pripremiti u loncu vodu sa prstohvatom soli i uliti malo Zvijezdinog suncokretovog ulja te staviti na štednjak da zakipi. Kada voda zakipi staviti tjesteninu (ja sam koristila široke rezance) i ostaviti 10-ak minuta (ovisno o tjestenini).

9

9. Kada je tjestenina gotova, ocijediti vodu i ugasiti ringu na kojoj se meso i povrće lagano dinstalo. Tjesteninu pomiješati sa mesom i povrćem koje se dinstalo u tavici i ostaviti poklopljeno oko 10-ak minuta.

10

10. Dok čekamo da nam cijela smjesa odstoji pripremiti ćemo dekoraciju za tanjur. Razlog zašto ostavim da sve to odstoji je da nam tijesto povuće mirodije iz mesa i povrća i na taj način je ukusnije.
Krastavac: oprati ga u hladnoj vodi, na vanjskom dijelu izdubiti po dužini (izgledati će kao kanal)i to ponoviti u razmacima od 1 cm (ispadne oko 3 brazde). Nakon toga ga u tankom sloju izrezati na kolutiće.
Mrkva; oguliti vanjski dio i to maknuti. Nakon toga u tankom sloju guliti unutarnji dio na trakice. Od ostatka mrkve isto napraviti brazde kao i kod krastavca i narezati na ploške.
Rajčica; oguliti kožicu sa rajčice, bočne strane izrezati nožem u obliku cvijeta.
Zvijezda; u sredini jedne ploške krastavca je napravljena od Zvijezda jogurt majoneze uz pomoć kista za kolače.

2 kom. Zvijezda jogurt majoneza
1 kom. pilećih prsa
1 kom. Luk
450 g Kineske mješavine povrća
1 jušna žlica Zvijezda suncokretovo ulje
2 jušna žlica Kurkume
2 čajna žličica Crnog mljevenog papra

2 čajna žličica Đumbira u prahu
2 čajna žličica češnjaka u prahu
2 jušna žlica Kuhinjske soli
1 jušna žlica Slatki sojin umak (kecap manis)
200 g Tjestenine (široki rezanci)
1 kom. Krastavac salatar (dekoracija)
1 kom. mrkva (dekoracija)
1 kom. rajčica (dekoracija)



NAMIRNICE

2 kom. Zvijezda jogurt majoneza
1 kom. pilećih prsa
1 kom. Luk
450 g Kineske mješavine povrća
1 jušna žlica Zvijezda suncokretovo ulje
2 jušna žlica Kurkume
2 čajna žličica Crnog mljevenog papra
2 čajna žličica Đumbira u prahu
2 čajna žličica češnjaka u prahu
2 jušna žlica Kuhinjske soli
1 jušna žlica Slatki sojin umak (kecap manis)
200 g Tjestenine (široki rezanci)
1 kom. Krastavac salatar (dekoracija)
1 kom. mrkva (dekoracija)
1 kom. rajčica (dekoracija)

Način pripreme

1

1. Piletinu narezati na trakice ili kockice jednakih veličina.

2

2. Pomiješati 1 žlicu soli, 1 žlicu kurkume, 1 žličicu crnog mljevenog papra, 1 žličicu đumbira, 1 žličicu češnjaka u prahu. U tu smjesu umiješati 2 pakiranja Zvijezdine jogurt majoneze.

3

3. Piletinu izrezanu na komade umiješati u pripremljenu smjesu (Zvijezdina jogurt majoneza sa začinima). Meso poklopiti i staviti u frižder na 24 sata.

4

4. Glavicu luka izrezati (iskosati) na sitne komadiće. Na tavicu staviti 1 jušnu žlicu Zvijezdinog suncokretovog ulja. Kada se ulje zagrije dodati luk i prstohvat soli.

5

5. Kada luk poprimi zlatno žutu boju dodati mariniranu piletinu. Piletinu dinstati oko 25 minuta na laganoj vatri (jačina 8 na indukcijskoj ploči).

6

6. Kada je piletina gotova izvaditi ju u posebnu zdjelu/tanjur. Nakon toga u istu tavicu staviti dinstati kinesku mješavinu povrća. U povrće staviti 1 žlicu soli, 1 žlicu kurkume, 1 žličicu mljevenog papra, 1 žličicu đumbira, 1 žličicu češnjaka u prahu. Povrće promiješati i ostaviti da se dinsta oko 10 minuta.

7

7. Nakon odprilike 10 minuta dinstanja povrća, vratiti piletinu u tavicu sa povrcem i promiješati. U tu smjesu staviti 1 žlicu slatkog sojinog umaka i promiješati. Tavicu na pola poklopiti sa poklopcem, smanjiti vatru (jačina 6 na indukcijskoj ploči) i ostaviti da se krćka još nekih 10-ak minuta.

8

8. Za to vrijeme, dok se piletina i povrće krčkaju u tavici, pripremiti u loncu vodu sa

prstohvatom soli i uliti malo Zvijezdinog suncokretovog ulja te staviti na štednjak da zakipi. Kada voda zakipi staviti tjesteninu (ja sam koristila široke rezance) i ostaviti 10-ak minuta (ovisno o tjestenini).

9

9. Kada je tjestenina gotova, ocijediti vodu i ugasiti ringu na kojoj se meso i povrće lagano dinstalo. Tjesteninu pomiješati sa mesom i povrćem koje se dinstalo u tavici i ostaviti poklopljeno oko 10-ak minuta.

10

10. Dok čekamo da nam cijela smjesa odstoji pripremiti ćemo dekoraciju za tanjur. Razlog zašto ostavim da sve to odstoji je da nam tijesto povuće mirodije iz mesa i povrća i na taj način je ukusnije.
Krastavac: oprati ga u hladnoj vodi, na vanjskom dijelu izdubiti po dužini (izgledati će kao kanal)i to ponoviti u razmacima od 1 cm (ispadne oko 3 brazde). Nakon toga ga u tankom sloju izrezati na kolutiće.
Mrkva; oguliti vanjski dio i to maknuti. Nakon toga u tankom sloju guliti unutarnji dio na trakice. Od ostatka mrkve isto napraviti brazde kao i kod krastavca i narezati na ploške.
Rajčica; oguliti kožicu sa rajčice, bočne strane izrezati nožem u obliku cvijeta.
Zvijezda; u sredini jedne ploške krastavca je napravljena od Zvijezda jogurt majoneze uz pomoć kista za kolače.

Alium terra in una stella
NAMIRNICENačin pripreme