

Kineska piletina u narandžinom umaku



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g pilecih prsica bez kosti
- malo zacina Kotanyi pecena piletina
- malo zacina Kotanyi grill piletina
- malosoli
- malosuvog biljnog zacina
- malo zacina kineska mešavina
- 2 dlulja za prženje

Za smesu za pohovanje:

- 2jaja
- 4 kašikebrašna
- 1 kašikaškrobnog brašna
- 1 kašikavode
- 1 kašicicapraška za pecivo
- malosoli

Za umak:

- 1narandža
- 3 kašikesmeeg šecera
- 1 kašicicapaste od ljutih paptika
- 1 kašicicamlevenog umbira
- 2 kašikesoja sosa

- 1 dl vode

Priprema

Pilece belo meso narezati na kockice. Zacin Kotanyi pecena piletina, Kotanyi grill piletina, so, suvi biljni zacin i kinesku mešavinu posebno izmešati pa utrljati u meso i pustiti da odstoji oko pola sata.

Mikserom umutiti sastojke za pohovanje. Kockice mesa provuci kroz masu za pohovanje i pržiti u dubljoj posudi u dosta ulja minut dva dok ne dobije zlatno-žutu boju. Pržene kockice odlagati u posudu obloženu salvetama da upiju višak masnoce.

Priprema umaka: Narandžu oguliti, usitniti i izmiksati štapnim blenderom ili u čaši za frappe.

U tiganj staviti izmiksanu narandžu, smeđi šećer, umbir, pastu od ljutih paprika i prokuvati oko 5 minuta. Kada provri dodati škrobno brašno razmuceno u vodi te kuvati 2-3 minuta da se želira.

Pohovane kockice piletina umešati u sos.

Savet

Na recept sam naišla na nekoj internet stranici, ne seam se koja je to stranica bila, a recept me oduševio, i naravno prilagodila sam ga našim ukusima.