Kineska piletina Bo-Bi sa sosom od narandže



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg filea
- **3** narandže
- **prstohvat** soli
- **malo**mlevenog bibera
- **1 kašika** gustina
- **1 šolja (od bele kafe)**pirinca
- **5 kašika** brašna

Priprema

Pripremiti smesu gušcu nego za palacinke od pet kašika brašna i pola caše vode (procenite sami gustinu necete pogresiti) i malo soli.

Iseci pileci file na kocke i staviti u smesu koju smo prethodno napravili. Zagrejte tiganj i vadite meso iz smese i pržite ga u dubokom ulju. Kad bude prženo, (treba meso da porumeni, ali ne previše) izvaditi meso da se iscedi na papirnom ubrusu.

Isceditи tri narandže i malo izrendati koru (ne rendati duboko, jer beli deo od narandže je gorak) i staviti u šerpicu da provrije. Za to vreme promešati gustin sa malo vode (samo toliko da može gustin da se promeša), dodati malo bibera i malo soli i dodati u provrelu narandžu. Mešati dok sos ne dobije željenu gustinu.

Kad je gotovo meso (prethodno oceeno od masnoce) dodati sosu od narandže i promešati).

Služiti uz skuvani pirinac (po potrebi). Prijatno!

Savet

Kad sam prvi put trebala da probam ovu kombinaciju mislila sam šta je ovo:). Verujte da je od tada stalno spremam, a i klinci mi pomažu. Hvala tatii!