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
- **malo**soli
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**zacina kineska mešavina
- **2 dl**ulja za prženje

Za smesu za pohovanje:

- **2**jaja
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**škrobnog brašna
- **1 kašika**vode
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **malo**soli

Za umak:

- **1**narandža
- **3 kašike**smeeg šecera
- **1 kašicica**paste od ljutih paptika
- **1 kašicica**mlevenog umbira
- **2 kašike**soja sosa

- **1 dl**vode

Priprema

Pilece belo meso narezati na kockice. Zacine 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 caši za frape.

U tiganj staviti izmiksanu narandžu, smei šecer, 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.