

## *Piletina sa pivom u slatko-kiselom sosu*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**belog pileceg mesa, bez koske

#### **Za smesu sa pivom:**

- **120 g**brašna
- **1/3 kašice**soli
- **1/2 kašice**praška za pecivo
- **240 ml**piva

#### **Za sos:**

- **120 ml**vode
- **1/2 pilece kockice**za supu
- **3 kašice**soja sosa
- **1 kašika**meda
- **2 kašike**belog, alkoholnog sirceta
- **2 kašike**kecapa
- **1 komad**umbira (od 2 cm)
- **2 kašike**kukuruznog brašna
- **1/2 l**vode
- **1 veka glavic**acrnog luka
- **1 veka**, sveža, zelena paprika
- suvi biljni zacini
- biber

- ulje

## I još:

- 50 g blanširanih badema

## Priprema

Smesa za pivom: Staviti brašno u dublju posudu, pa dodati so i pecivo. Pivo dodavati uz stalno mucenje žicom. Umucenu smesu ostaviti da odstoji 1/2 sata.

Meso iseckati na kockice. Kada je smesa sa pivom odstajala, zagrejati ulje, meso staviti u smesu sa pivom i samo po jedan red, stavljati na ulje i pržiti, da porumeni. Rešetkastom kašikom vaditi isprženo meso, pa stavljati sledecu turu. Na isti nacin ispržiti, celu kolicinu mesa. Posudu sa isprženim mesom držati na šporetu.

Sos: U odgovarajucu posudu staviti 120 ml vode da prokuva. Kada prokuva dodati 1/2 pilece kockice za supu. Kada se kockica rastopi dodati med, soja sos, sirce, kecap i izrendani ?umbir, (na sitnoj strani rendeta). Mešati na tihoj vatri dok se med ne istopi. Kukuruzno brašno pomešati sa 1/2 l vode (hladne), žicom umutiti da nema grudvica, pa sipati u sos. Zaciniti sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu, pa povremeno promešati, dok se ne zgusne.

Crni luk iseci na rebarca, a papriku na trake (preseci je na pola, pa iseci na trake). Staviti povrce, na malo ulja, da se dinsta. Posuti zacinima.

Kada povrce omekša, sipati sos i dodati isprženo meso. Dobro promešati i ostaviti da se krcka, pet minuta. Bademe staviti u provrelu vodu, da se kuvaju 3 minuta. Procediti ih i oljuštiti. Staviti ih na malo ulja i propržiti.

Propržene bademe preseci na pola i ubaciti u sos sa piletinom. Promešati i skloniti sa šporeta. Poslužiti sa pirincem ili prilogom po želji. I naravno, uz dobar, stari Staropramen. Živeli!

## Savet