

Piletina sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** soja sosa
- **1 kašica** senfa
- **1 kašica** karija
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- ulje

...i još:

- **50 ml** pavlake za kuvanje
- **50 ml** sveže isceenog soka od pomorandže
- **50 ml** vrele vode
- **1 kašika** kari sosa
- **1 kašica** senfa
- **1** veća, socna, pomorandža
- so

Priprema

Pilece meso iseckati na kockice i staviti ga u dublju posudu. Posuti ga brašnom i dobro promešati. Zatim preliti soja sosom, staviti senf, kari i biber. Promešati, da svako parce bude obavijeno zacинима.

U odgovarajućoj posudi (ja sam spremala u voku) sipati ulje, ubaciti beli luk (ocišćen i rasečen na pola) i staviti da se ulje zagreje. Na zagrejano ulje staviti, pripremljeno, pileće meso, promešati i, na srednjoj temperaturi, dinstati. Povremeno promešati (ne treba da vas brine ako se začini, malo, uhvate na dno posude).

Posle 15-ak minuta prženja, sipati sveže isceeni sok od pomorandže, pavlaku za kuvanje, kari sos, senf i vodu. Poklopiti i, na sasvim tihoj vatri, krckati pet minuta. Za to vreme, drvenom kašikom (varjacom) sastrugati sve začine, koji su se uhvatili na dno posude, prilikom dinstanja mesa. Probat i posoliti po ukusu. Ako je potrebno dodati još, malo, vode.

Pomorandžu oljuštiti, odvojiti na kriške i, svaku krišku, iseci na 3-4 dela. Ubaciti isecenu pomorandžu u piletinu, blago promešati, poklopiti i ostaviti, na vatri, jedan minut.

Poslužiti uz prilog, po želji.

Savet