

Piletina na kineski nacin (2)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za marinadu:

- **2 kašike** gustina
- **2 kašike** soja sosa
- **1 šolj** vode
- **1 pileca** prsa

Za slatko kiseli sos:

- **1 konzerva od 350 g** ananas
- **350 ml** vode
- **150 g** šećera
- **100 ml** sirceta
- **1 kašika** kecapa

Testo:

- **250 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **1,5 kašice** praška za pecivo
- **2 kašike** ulja

Ostalo:

- **1 manja** paprika

- **1 manja glavica** crnog luka

Priprema

Piletinu iseci na koce. Gustin, soja sos i vodu izmešati i dodati piletinu. Ostaviti da stoji sat vremena, povremeno promešati.

Otvoriti konzervu sa ananasom procediti sok sacuvati. U manju šerpu usuti vodu, šećer, sirce, sok od ananasa i kecap promešati i pustiti da provri. U meuvremenu promešati gustin sa vodom. Skinuti šerpu sa vatre i dodati razmucen gustin mešati dok se nezgusne malo.

Brašno, so, prašak za pecivo, ulje i jaje umesiti sa vodom da dobijemo gustu smesu.

U veci tiganj zagrejati ulje dodati papriku isecenu na koce, luk i komadice ananasa. Pržiti na laganoj vatri. Kad omekša malo paprika dodati slako kiselu smesu. Uporedo komadice piletine umakati u smesu od brešna i pržiti u vrelom ulju. Kad završite dodati komadice u sos. U prilog skuvati rižu. PRIJATNO

Savet

Obavezno uz piletinu skuvati basmati rizu daje jednistven ukus.