

Pileci bataci na kineski nacin



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pilecih bataka sa karabatakom (otkošćeni)
- **100 g** brašna
- **200 g** šampinjona
- **120 g** svežeg kupusa
- **200 g** šargarepe
- **50 ml** sveže iscijeđenog soka od limuna
- **200 ml** vode
- **80 ml** soja sosa
- **1 kašika** meda
- **1 kašičica** ljutog sosa
- **3 kašičice** gustina
- **1 kašika** sveže izrendanog đumbira
- **50 g** neslanog kikirikija
- **2 veka** češnjabelog luka
- suvi biljni zacini
- mleveni biber
- ulje

Priprema

Pilece meso odvojiti od kože i iseci ga na trake, jednake debljine. Šargarepu ocistiti i iseci je na štapiće. Šampinjone iseci na listove. Kupus iseci na kockice. Beli luk sitno iseckati.

Pilece meso zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom po ukusu. U odgovarajuću posudu staviti brašno, dodati

iseceno meso i dobro promešati, tako da svako parce mesa bude obavijeno brašnom. Suvišnu količinu brašna otresti. U dubljoj posudi (ja sam radila u voku) sa debelim ili teflonskim dnom, da ne bi jelo zagorelo, sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ispržiti meso. Izvaditi ga i ostaviti na toplom. U istom ulju (znaci, sve se radi u istoj posudi) staviti šargarepu i propržiti je da samo malo omekša. Izvaditi je pa ubaciti šampinjone, pa i njih kratko propržiti (samo da ispari voda koju pecurke puste). Izvaditi pecurke, pa ubaciti kupus i pržiti ga da malo omekša. Povrce treba da bude hrskavo, nikako ne sme da bude mekano. Izvaditi i kupus, pa ubaciti beli luk i đumbir. Kratko propržiti, samo dok luk ne pusti aromu. U odgovarajuću posudu sjediniti sok od limuna, vodu, soja sos, med, ljuti sos (ja sam koristila cili sos) i gustin. Žicom za mucenje umutiti, da bi se razbile grudvice od gustina. Pripremljenu smesu sipati u posudi sa belim lukom i đumbirom i kuvati na srednjoj temperaturi, dok se ne dobije reži sos.

Kada sos pocne da se zgušnjava, vratiti prženu piletinu i povrce, ubaciti iseckani kikiriki, te sve zajedno kratko prokuvati (oko pet minuta). Poslužiti jelo sa pirincem.

Savet