Pilece belo meso u slatko-kiselom umaku



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **250 g**pileceg belog mesa
- **1**kocka supa

Preliv za piletinu:

- **1 kašika**soja sosa
- **1 kašicica**Hit zacina Kineska mešavina
- **1 kašika**šecera
- **malo**mlevenog bibera
- **malo**soli

Smesa za pohovanje:

- **2 kašike**skrobnog brašna
- **2 kašike**oštrog brašna
- **1 dl**hladne vode
- **1**belance

Umak:

- **1**pecena crvena paprika
- **2 cena**belog luka
- **2 kašike**skrobnog brašna

- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**soja sosa
- **3 kašike** vinskog sirceta
- **2 kašike**crnog vina
- **4 dl**hladne supe
- **1**konzerva ananasa (580 ml)

Pirjani pirinac:

- **2 dl**pirinca
- **6 dl**vode
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malo**bosiljka
- **malo**majcine dušice
- **20 okretaja**mlin Kotanyi Birdseye

Priprema

Belo meso ocistiti od kožice i kostiju, zatim istanjiti u odreske i iseci na štapice dugacke od 5-6 cm. Viljuškom umutiti sastojke za preliv za piletinu: žumance, soja sos, zacin kineska mešavina, biber, so i šecer. U tu smesu staviti komadice piletine i pustiti da odstoje barem pola sata.

Skuvati supu od kocka supe i pustiti da se ohladi.

Pripremiti sastojke za umak: pecenu (može i sveža) crvenu papriku ocistiti od ljuske i semenki i iseci na sitne kockice. Beli luk ocistiti i usitniti. Iseckanu papriku posuti sa kosanim belim lukom.

Iseckati ananas na sitne kockice.

U posudicu staviti ostale sastojke za umak: 2 kašike skrobnog brašna, 2 kašike šecera, 1 kašiku soja sosa, 3 kašike vinskog sirceta i 2 kašike crnog vina promešati.

Napred navedenu mešavinu uliti u ohlaenu supu.

Pripremiti smesu za pohovanje: Belance mikserom umutiti u cvrst sneg. U posudu staviti mešavinu 2 kašike oštrog brašna i 2 kašike skrobnog brašna i dodavati 1 dl vode uz stalno mešanje da nema grudvice i u tu smesu viljuškom umešati sneg od belanca.

U dubljoj posudi staviti ulje da se zagreje. Pilece štapice vaditi iz preliva i stavljati u smesu za pohovanje.

Provuci kroz smesu za pohovanje da meso bude obloženo sa svih strana i staviti peci u zagrejano ulje.

Pileci štapici su gotovi kad poprime zlatno žutu boju.

Pecene štapice odlagati na tanjir obložen salvetom da upije višak masnoce.

U dublju tavu staviti malo ulja da se zagreje i na kratko ispržiti pecenu papriku posutu sa belim lukom.

Dodajte kockice ananasa i pržite oko 2 minuta.

Zalijte mešavinom za umak koji ste unapred pripremili sa supom i mešavinom u kojoj je odležalo meso i uz stalno mešanje kuvati na srednjoj temperaturi

Kuvati dok ne prokljuca.

U prokljucanu smesu dodati pohovane štapice, promešati u pustiti da se kuva još pola minute.

Priprema priloga - pirjani pirinac: U posudi zagrejati malo ulja, na kojem kratko propržimo pirinac pa zalijemo vodom i dodamo zacine.

Kuvamo na laganoj vatri cca. pola sata, odnosno dok voda ne ispari.

Savet