

# Kineska piletina u sosu od pomorandži

## Za 2 osobe

500 g pilećeg filea  
250 g pirinča  
ulje za prženje

## Masa za pohovanje

2 jaja  
4 kašike brašna  
kašika skroba  
kašika vode  
prašak za pecivo  
so

## Sos

3 dl soka od pomorandže  
kora od  $\frac{1}{2}$  pomorandže  
3 kašike smeđeg šećera  
2 kašike soja sosa  
 $\frac{1}{2}$  kašičice tucane ljute paprike  
 $\frac{1}{2}$  kašike rendanog đumbira  
2 kašike skroba

## Dekoracija

veza peršuna

## Način pripreme

1. Skuvati pirinač.
2. Umutiti namirnice za pohovanje u srednje gustu masu (gušću nego za palačinke).
3. Umakati komadiće piletine u masu za pohovanje. Pržiti u dubokom ulju svega minut do dva, dok ne poprime zlatno-braon boju. Izvaditi pohovanu piletinu na ubrus da se ocedi od viška masnoće.
4. U šerpi, na srednjoj vatri, rastopiti šećer u pomorandžinom soku. Dodati pomorandžinu koru, zatim dodati rendani đumbir i ljutu papriku. Kada provri dodati razmućen skrob u malo vode. Kuvati još 2,3 minuta.
5. Pohovanu piletinu umešati u sos.
6. Servirati na tanjiru pirinač, pa preko njega sipati piletinu u sosu. Posuti peršunom.