

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.