

Pekinška pilećina i mandarinske palačinke

1 kg pilećeg filea
veza mladog luka

Marinada

$\frac{1}{2}$ dl pirinčanog sirceta
50 g smeđeg šećera
15 g svežeg đumbira
1 kašičica hoisin sosa
1 kašika soja sosa
1 kašika susamovog ulja
1 kašičica miksa 5 vrsta začina
1 kašika meda

Sos za prelivanje

3 kašike smeđeg šećera
1 kašika pirinčanog sirceta
1 kašika soja sosa
1 kašika meda

Mandarinske palačinke

500 g brašna
2 dl vruće vode
1 dl hladne vode
1 kašičica soli
malo ulja

Način pripreme

1. Hoisin sos: pomešati u manjoj šerpi kašiku gustina, $\frac{1}{2}$ kašike vode, kašiku ljute paprike, kašiku seckanog belog luka i $\frac{1}{2}$ kašike sirceta. Sve namirnice prokuvati.
2. Mix 5 začina: u avanu istucati po kašičicu muskatnog oraščića, cimeta, karanfilića, ljute paprike i korijandera.
3. Pomešati sve sastojke za marinadu i dobro ih promešati. Pomešati i sve sastojke za sos i dobro ih promešati.
4. Napraviti palačinke: umutiti mikserom brašno, so i vruću vodu, dodati i hladnu vodu. Zatim rukom umesiti glatko i elastično testo. Ostaviti testo da se hladi u frizideru oko 1h. Nakon toga premesiti testo i podeliti na 4 jednaka dela. Svaku četvrtinu podeliti na 5 jednakih delova. Delove razvući oklagijom na 5 mm debljine (prečnika 5 cm). Svaki krug premazati sa malo

ulja, pa na njega staviti drugi. Dva spojena kruga razvući oklagijom na krug prečnika 15 cm. U tiganju zagrijati malo ulja. Pržiti palačinke na umerenoj vatri sa jedne, pa sa druge strane. Po završetku prženja razdvojiti prethodno sastavljene krugove.

5. Piletinu izbosti viljuškom i marinirati je najmanje sat vremena. Rasporediti je u posudi za pečenje. Zagrijati gornji grejač pećnice na 200-220 stepeni. Svaku stranu piletine peći po 15 minuta, ali je na svakih 5 minuta, tokom pečenja, premazati sosom. Kada je meso gotovo iseći ga na tanke listiće.

6. Servirati meso umotano u palačinku sa dodatkom mladog luka, preliveno preostalim sosom.