

Piletina kung pao

Za 2 osobe

500 g pilećeg filea
kineski mix povrća
ulje za prženje

Marinada

2 kašike belog vina
2 kašike soja sosa
2 kašike ulja od susama
1 kašika skroba
malo vode

Sos

2 kašike belog vina
2 kašike soja sosa
2 kašike ulja od susama
1 kašika smeđeg šećera
1 kašika skroba
1 kašika sirćeta
 $\frac{1}{2}$ kašičice đumbira u prahu
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice ljute paprike
6 čenova belog luka
100 g pečenog kikirikija
4 struka mladog luka

Prilog

kuvani pirinač

Način pripreme

1. Napraviti marinadu od vina, soja sosa, ulja od susama i kašike skroba razmućenog u malo vode. U marinadu staviti komade piletine, dobro promešati, staviti u frižider da se hladi 30 minuta.
2. Sos: U posudi pomešati vino, soja sos, ulje od susama, sirće, đumbir, biber, smeđi šećer i skrob razmućen u malo vode. Dodati beli luk, mladi luk i kikiriki. Presuti u kaserolu i na umerenoj vatri uz stalno mešanje krčkati nekoliko minuta dok se ne zgusne. Po potrebi dodati malo vode da se sos razblaži. Skloniti sa vatre.
3. Zagrejati tiganj sa malo ulja, izvaditi piletinu iz marinade i pržiti je nekoliko minuta. Dodati povrće, pa nastaviti prženje još nekoliko minuta. Dodati sos, promešati tako da sos ravnomerno prekrije povrće i piletinu.

4. Servirati uz kuvani pirinač.