



Слатко кисело пилешко

Слатко киселото пилешко е меѓу омилените јадења на менијата на Кинеските ресторани, но еве еден рецепт кој ќе Ви овозможи да го направите дома... Содржи многу различни состојки, но навистина е лесно за подготовка.



Состојки:

ЗА МАРИНАДАТА ќе Ви треба:

- Половина кафена лажичка сол
- Половина кафена лажичка соја сос
- 1 супена лажица пченкарен скроб
- 1 супена лажица студена вода
- 1 жолчка

ЗА ЈАДЕЊЕТО ќе Ви треба:

- 400 грама пилешко месо
- 1 црвена пиперка
- 2 мали моркови
- 1 главица кромид
- 3 кругчиња ананас

ЗА СОСОТ ќе Ви треба:

- 4 супени лажици оцет
- 4 супени лажици кечап
- 4 супени лажици шеќер
- 5 супени лажици студена вода
- 5 супени лажици сок од ананас
- 3 кафени лажички пченкарен скроб
- 1 супена лажица сол
- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Прво однапред ќе ја направиме маринадата... Сите состојки измешајте ги заедно во длабока чинија... Жолчката ќе им помогне да се врзат и да го покријат месото.

Следно ставете го пилешкото... Ова јадење можете да го направите и со свинско месо. Добро покријте го со сос и потоа ставете го во фрижидер најмалку 30 минути... Подобрно е ако тоа одстои преку ноќ, но и 30 минути ќе и овозможат на маринадата да го постигне својот ефект.



Чекор 2

Време е за сецкање: Исечкајте го зеленчукот... Исечете ја црвената пиперка, потоа излупете ги морковите на ленти и исечкајте го кромидот на кругови. На крај исечкајте го ананасот на коцки...

Чекор 3

Следен ќе го правиме сосот... Ставете ги сите состојки заедно во длабок сад и добро измешајте ги... Овие состојки ќе ги искористиме на крајот на готвењето.

Чекор 4

Време е за готвење: Загрејте ја вок тавата додека термо сензорот да стане црвен... Потоа ставете го пилешкото во маслото и пржете го со мешање... Ќе забележите дека маринадата создава прекрасен слој на месото... навистина вкусно.

Кога месото ќе добие боја тргнете го на страна... Ставете малку масло и зеленчукот пржете го со мешање неколку минути за да омекне...

Прелијте го месото со сосот и продолжете да го пржите за сосот да се згусне и готови сме со подготовката... Спремни сме за сервирање.

Чекор 5

Направете подлога од ориз и врз оризот ставете го слатко киселото пилешко со лажица... Огладневме зборувајќи за јадењево!

Совет

Лесно ли беше? Можете да си поигрувате со комбинацијата на зеленчук, или да направите верзија само со зеленчук без месо и маринада...

Клучните состојки се ананасот и сокот од ананас кои слатко киселиот сос го прават сладок.

Користени производи:



Вок тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk