



Кинеско пилешко со лимон

Фичо ќе подготви еден од класичните кинески рецепти за зачинето похувано пилешко месо со цитрусен слатко-кисело-лут сос.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 300-500 грама пилешки стек
- 1 јајце
- 1 лажичка бел бибер
- 1+1/2 лажичка сом
- 1/2 шолја густин
- 1/4 шолја брашно
- 2 чешниња лук
- малку ѓумбир
- кора од цел лимон
- масло за пржење
- 1/2 лажичка лут буковец или 1 чили пиперче
- 1 лажичка бело вино
- 1+1/2 лажичка соја сос
- 5 лажички јаболков оцет
- 1+1/2 вода
- 3+1/2 лажички шеќер

Чекор 1

Пилешкиот стек исецкајте го на парченца. Во сад промешајте ги јајцето, белиот бибер и солта додека да се соединат. Додадете го стекот и мешајте да се покрие убаво.

Чекор 2

На рингла ставете ја длабоката тава со рачки и додадете масло. Во друг сад ставете го густиот и брашното и убаво измешајте. Додадете го месото. Месото испржете го и тргнете го на страна.

Чекор 3

Исецкајте го лукчето, ѓумбирот и изрендајте ја кората од лимон. Вок тавата ставете ја на оган со лажичка масло и додадете ги сецканите лукче, ѓумбир, буковец и бело вино.

Потоа додадете го соја сосот, оцетот, водата, шеќерот и на крај кората од лимон. На крај додадете го месото, промешајте и додадете лажичка густин.



Чекор 4

Сервирајте со младо лукче или кромидче.

Совет

Доколку сакате овој рецепт можете да го приготвите со портокал, наместо со лимон.

Користени производи:



Вок тава



Тава со рачки



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