KIKKOMAN

Air fryer kozice sa Mango-Terijakijem

Ukupno vreme **33 min** **15 min** vreme pripreme **8 min** vreme kuvanja **10 min** vreme mariniranja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
1.623 kJ / 388 kcal

Masti: **9 gr** Protein: **28 gr**
Ugljeni hidrati: **45 gr**

SASTOJCI

2 porcije

Kozice:

200 gr	sirovih kozica, očišćenih
1 kašika	Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli
1 kašika	Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje

Paniranje:

50 gr	Kikkoman Panko – Hrskave hlebne mrvice na japanski način
1	jaje
2 kašike	mekog brašna
1 kašičica	ulja od uljane repice
1 kašika	Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli

Mango terijaki sos:

100 gr	glatkog pirea od manga
2 kašike	Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom
1 kašičica	meda
1 kašičica	soka od limete
1 kašika	Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje

PRIPREMA

Korak 1

200 gr sirovih kozica - **1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli **1 kašika** Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje
Osušite kozice kuhinjskim ubrusom i pomešajte ih sa Kikkoman Soja Sosom sa Manje Soli i Kikkoman Mirin Prelivom. Ostavite da se mariniraju 10 minuta.

Korak 2

50 gr Kikkoman Panko – Hrskave hlebne mrvice na japanski način - **1** jaje - **2 kašike** mekog brašna
Sipajte brašno, umućeno jaje i Kikkoman Panko u tri odvojene posude. Uvaljajte svaku kozicu iz 1. koraka u brašno, zatim u jaje i na kraju u Kikkoman Panko.

Korak 3

1 kašičica ulja od uljane repice - **1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli
Poređajte kozice u korpu friteze na vruć vazduh. Blago ih premažite uljem, a zatim premažite ili poprskajte Kikkoman Soja Sosom sa Manje Soli radi ujednačene boje. Pecite na 190 °C 6–8 minuta, dok ne postanu hrskave i zlatne.

Korak 4

100 gr glatkog pirea od manga - **2 kašike** Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom - **1 kašika** Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje - **1 kašičica** meda - **1 kašičica** soka od limete
U manjoj posudi sjedinite pire od manga, Kikkoman Terijaki Wok sos sa peč.bel.lukom, Kikkoman Slatki Mirin Preliv, med i sok od limete. Zagrevajte na

blagoj vatri uz mešanje, dok smesa ne postane glatka i sjajna. Poslužite odmah uz kozice.