KIKKOMAN

BBQ lubenica sa fetom i nanom

Ukupno vreme **15 min** **10 min** vreme pripreme **5 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

3 porcije

400 gr	lubenice (bez kore)
1 kašika	biljnog ulja
4 kašike	Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen
1 kašika	pinjola
75 gr	feta sira
2	grančice nane
Also:	
6	širokih drvenih ražnjića ili štapića za sladoled

PRIPREMA

Korak 1

400 gr lubenice (bez kore)
Isecite šest kriški lubenice debljine 2 cm tako da podsećaju na štapiće za sladoled. Osušite ih tapkanjem papirnim ubrusom.

Korak 2

1 kašika biljnog ulja - **4 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen
Blago nauljite gril tiganj ili roštilj. Kratko grilujte kriške lubenice na jakoj vatri sa obe strane, a zatim ih premažite sosom Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom i okrenite. Ponovite postupak nekoliko puta dok lubenica ne dobije finu glazuru.

Korak 3

1 kašika pinjola - **75 gr** feta sira - **2** grančice nane
Propržite pinjole u malom suvom tiganju dok blago ne porumene, a zatim ih iseckajte. Izmrvite feta sir i iseckajte nanu.

Korak 4

1 kašika pine nuts, roasted - **125 gr** feta cheese, crumbled - **3** sprigs mint, chopped - **6** širokih drvenih ražnjića ili štapića za sladoled
Nabodite komade lubenice na štapiće i pospite ih feta sirom, pinjolima i nanom.