

Glazirani patlidžan sa salsom od limete

Ukupno vreme **22 min** 10 min vreme pripreme 12 min vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

0,5	limete
70 gr	crvenog luka, sitno iseckanog
3 kašike	<u>Kikkoman Ponzu Soja sos sa Juzu Citrusom</u>
0,5 svežanj	korijandera, krupno iseckanog
300 gr	patlidžana
2 kašike	susama
5 kašike	<u>Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu</u>
250 gr	kuvanog pirinča za suši (pogledajte savet)

PRIPREMA

Korak 1

0,5 limete - **70 gr** crvenog luka, sitno iseckanog - **3 kašike** Kikkoman Ponzu Soja sos sa Juzu Citrusom - **0,5 svežanj** korijandera, krupno iseckanog
Prvo pripremite salsu: ogulite limetu i isecite meso na sitne kockice. Pomešajte sa crvenim lukom, korijanderom i Kikkoman Ponzu Juzu sosom.

Korak 2

300 gr patlidžana - **2 kašike** susama
Isecite patlidžan uzdužno na kriške debljine nešto manje od 1 cm. Pecite ih 8–10 minuta na blago nauljenom roštilju, u gril tiganju ili u tiganju sa nelepljivim premazom bez dodavanja ulja. Najbolje je da odozgo stavite blagi teret, poput poklopca. Susam propržite u malom, suvom tiganju uz učestalo mešanje dok ne dobije zlatnu boju.

Korak 3

5 kašike Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu
Isecite patlidžan na trake širine 3 cm i u činiji ih pomešajte sa Kikkoman Terijaki BBQ sosom - Korejski stil.

Korak 4

250 gr kuvanog pirinča za suši
Podelite pirinač u dve činije, baš kao za čiraši činiju, pa odozgo rasporedite trake patlidžana. Pospite susamom i poslužite uz salsu od limete.