KIKKOMAN

Hrskava korejska pržena piletina

Ukupno vreme **40 min** **10 min** vreme pripreme **30 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

3 porcije

750 gr	fileta od pilećih karabataka (isečenih na komade veličine 5 cm x 5 cm)
2 prstohvat	sveže mlevenog bibera
3 kašike	sitno naseckanog đumbira
150 gr	kukuruznog skroba
2 kašičice	praška za pecivo
1,5 l	biljnog ulja za duboko prženje
2	crvene čili papričice, isečene na kolutiće
3 kašike	jabukovog sirćeta
225 ml	Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu
1 kašika	pečenog susama

PRIPREMA

Korak 1

750 gr fileta od pilećih karabataka (isečenih na komade veličine 5 cm x 5 cm) - **2 prstohvat** sveže mlevenog bibera - **3 kašike** sitno naseckanog đumbira - **150 gr** kukuruznog skroba - **2 kašičice** praška za pecivo

Pomešati kukuruzni skrob i prašak za pecivo, uvaljati karabatake u tu mešavinu, a zatim otresti višak.

Korak 2

1,5 l biljnog ulja za duboko prženje

Zagrejati ulje u velikom voku na 175 °C. Pržiti piletinu u dubokom ulju oko 10 minuta, dok ne dobije svetlozlatnu boju. Izvaditi iz ulja, isključiti vatru, ocediti piletinu i ostaviti je da odmori 10-15 minuta.

Korak 3

Ponovo zagrejati ulje na 175 °C i pržiti piletinu drugi put, još 10 do 12 minuta, dok ne dobije tamnozlatnu boju i postane izuzetno hrskava.

Korak 4

2 čili papričice, isečene na kolutiće - **3 kašike** jabukovog sirćeta - **225 ml** Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu - **1 kašika** pečenog susama

U velikom tiganju zagrejati kolutiće čilija zajedno sa jabukovim sirćetom i Kikkoman Terijaki BBQ sosom - Korejski stil. Pustiti da mešavina proključa, a zatim skloniti sa vatre. Dodati piletinu i dobro promešati tako da svaki komad bude ravnomerno prekriven sosom. Posuti pečenim susamom i poslužiti toplo.