KIKKOMAN

Hrskavi bataci sa kikiriki puterom

Ukupno vreme **60 min** **15 min** vreme pripreme **45 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

4	pileća bataka, sa kostima ili bez (ukupno oko 550 g)
4 kašike	biljnog ulja
75 gr	kikiriki putera sa komadićima
6 kašike	Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom
4 kašike	Kikkoman Panko – Hrskave hlebne mrvice na japanski način
2	crvena luka
1	mala crvena paprika
1	mala žuta paprika
250 gr	cvetova brokolija

PRIPREMA

Korak 1

4 pileća bataka, sa kostima ili bez (ukupno oko 550 g) - **2 kašike** biljnog ulja

Pržiti pileće batake sa kožom okrenutom nadole u voku na malo ulja, na srednjoj vatri, 20 minuta. Okrenuti ih i pržiti još 5 minuta.

Korak 2

75 gr kikiriki putera sa komadićima - **6 kašike** Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom **4 kašike** Kikkoman Panko – Hrskave hlebne mrvice na japanski način

Zagrejati rernu na 220°C (gril sa ventilatorom). Pomešati kikiriki puter i Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim susamom. Staviti pileće batake u vatrostalnu posudu, premazati ih mešavinom terijakija i kikirikija, pa posuti Kikkoman Panko mrvicama. Preliti mrvice preostalom masnoćom iz voka.

Korak 3

2 crvena luka - **1** mala crvena paprika - **1** mala žuta paprika

Oljuštiti crveni luk i iseći ga na kriške tako da koren drži delove luka na okupu. Crvenu papriku iseći na komade veličine 3 cm.

Korak 4

2 kašike biljnog ulja - **250 gr** cvetova brokolija - **4 kašike** Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom

U vok dodati luk i papriku sa 2 kašike biljnog ulja i pržiti na srednjoj vatri 5 minuta. Dodati brokoli i pržiti još 5 minuta. Kratko glazirati Kikkoman Terijaki Wok sosom sa pečenim susamom.

Korak 5

Dok se povrće prži, staviti pileće batake na drugu rešetku odozgo u rerni i peći dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. To traje od 4 do 6 minuta, u zavisnosti od jačine rerne. Potrebno je pažljivo ih pratiti – čim mrvice počnu da rumene, mogu brzo da pregore. Poslužiti piletinu uz pripremljeno povrće.