

# Jaki onigiri sa soja sosom, misom i sirom

Ukupno vreme **30 min** 5 min vreme pripreme 25 min vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)  
**1.614 kJ / 386 kcal**

Masti: **12,30 gr** Protein: **9,10 gr**  
Ugljeni hidrati: **55,80 gr**

## SASTOJCI

2 porcije

### Za miso pastu:

- 50 gr** svetlog misoa
- 1 kašičica** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
- 1 kašika** šećera
- 1 kašika** Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje
- 1 kašičica** Kikkoman Ulje Pečenog Susama
- 1 kašičica** mlevenog susama
- Za sos i završnu obradu:**
- 1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
- 2 kašičice** Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje
- 1 kašičica** belog susama
- 450 gr** kvanog pirinča
- 20 gr** malih kockica sira
- 1 kašičica** Kikkoman Ulje Pečenog Susama
- 60 gr** rendanog sira za picu

## PRIPREMA

### Korak 1

**50 gr** belog misoa - **1 kašičica** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos - **1 kašika** šećera - **1 kašika** Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje - **1 kašičica** Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **1 kašičica** mlevenog susama  
Pomešati beli miso, Kikkoman soja sos, šećer, Kikkoman Mirin slatki preliv, Kikkoman ulje pečenog susama i mleveni susam.

### Korak 2

Krčkati smesu iz koraka 1 u malom tiganju oko 2 minuta, redovno mešajući.

### Korak 3

**1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos - **1 kašičica** Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje - **1 kašičica** belog susama - **300 gr** kvanog pirinča - **20 gr** malih kockica sira  
Pomešajte Kikkoman soja sos i Kikkoman Mirin slatki preliv. Umešati susam i 2 kašičice mešavine sosa u pirinač. Podeliti pirinač u 2 činije. Dodati kockice sira u jednu činiju i promešati. Oblikovati obe mešavine pirinča u po 2 kuglice. Ostaviti preostali sos sa strane.

### Korak 4

**1 kašičica** Kikkoman Ulje Pečenog Susama  
Pržiti kuglice pirinča u zagrejanom Kikkoman susamovom ulju sa obe strane. Premazati preostalim sosom iz koraka 3 i pržiti 3-4 minuta dok ne porumene i ne postanu hrskave.

### Korak 5

**60 gr** rendanog sira za picu

Zagrejte drugi tiganj na laganoj vatri. Rasporedite sir za picu u četiri mala kruga u tiganju. Kada se otopi i blago porumeni, izvadite ga i stavite dva kruga na svaku kuglicu pirinča sa sirom.

#### **Korak 6**

**150 gr** kuvanog pirinča

Oblikovati pirinač u 2 ravna diska. Premazati miso pastu iz koraka 1 preko i peći u zagrejanj rerni na 200°C oko 8 minuta. Poređati tri vrste onigirija na tanjire i poslužiti.