

Nikumaki onigiri sa hrskavom slaninom

Ukupno vreme **17 min** **10 min** vreme pripreme **7 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

300 gr	kuvanog pirinča za suši (pogledajte savet)
75 ml	<u>Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom & ukusom dima</u>
12	listića tanko narezane slanine
2 kašike	biljnog ulja
1	list nori alge
100 gr	zelene salate (npr. rimska salata ili puterica)
0,5	limete

PRIPREMA

Korak 1

300 gr kuvanog pirinča za suši (pogledajte savet ili pratite uputstvo na pakovanju) - **2 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom & ukusom dima - **12** listića tanko narezane slanine
Vlažnim rukama oblikovati pirinač za suši u 6 debelih valjaka. Lagano ih premazati sosom Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom i svaki valjak umotati u 2 listića slanine.

Korak 2

2 kašike biljnog ulja
Pržiti nikumaki onigiri na biljnom ulju oko 5 minuta, dok ne dobiju zlatnosmeđu boju i ne postanu hrskavi sa svih strana.

Korak 3

3 kašike Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom & ukusom dima
Odložiti onigiri na tanjir. Zagrevati sos Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom u tiganju dok ne proključa, pa u njega uvaljati onigiri sa svih strana.

Korak 4

0,5 lista nori alge - **100 gr** zelene salate (npr. rimska salata ili puterica) - **0,5** limete
Makazama podeliti list nori alge na četiri dela, pa ga iseći na tanke trake. Svaki nikumaki onigiri staviti na list zelene salate veličine dlana, nakapati sa nekoliko kapi soka od limete i posuti trakama nori alge.