

Sočne pileće terijaki ćufte

Ukupno vreme **30 min** 15 min vreme pripreme 15 min vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

0,5 svežanj	perile (crvene ili zelene, alternativa: šiso klice)
1,5	limeta
400 gr	fileta pilećih grudi
2	čena belog luka, iseckana
2 kašike	đumbira, iseckanog
2 kašike	ulja uljane repice
125 ml	<u>Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom</u>
350 gr	kuvanog japanskog integralnog ili smeđeg pirinča (genmai)

PRIPREMA

Korak 1

0,5 svežanj veze perile (crvene ili zelene, alternativa: šiso klice) - **1,5** limeta - **400 gr** fileta pilećih grudi
Otrgnite listiće začinskog bilja i sitno iseckajte polovinu. Narendajte 2 kašičice kore limete, iscedite sok iz jedne limete, a preostalu polovinu narežite na kriške. Pileće grudi narežite na tanke trake, zatim na sitne kockice, pa ih dodatno usitnite nožem.

Korak 2

2 čena belog luka, iseckana - **2 kašike** đumbira, iseckanog
Umesite usitnjeno pileće meso sa korom limete, začinskim biljem, belim lukom i đumbirom. Vlažnim rukama oblikujte ćufte veličine oraha.

Korak 3

2 kašike ulja uljane repice - **125 ml** Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom
Pržite ćufte u voku na ulju uljane repice na srednjoj vatri dok ne dobiju zlatnu boju sa svih strana, ukupno oko 6 minuta. Smanjite temperaturu na najnižu, dodajte Kikkoman Terijaki Wok sos sa peč.bel.lukom i sok od limete, poklopite i krčkajte lagano još 6 minuta.

Korak 4

350 gr kuvanog japanskog integralnog ili smeđeg pirinča (genmai)
Zagrejte pirinač i podelite ga u činije. Preko pirinča rasporedite ćufte, sos i kriške limete, pa ukasite preostalim začinskim biljem.