

Terijaki pačji zalogaji sa pomorandžom

Ukupno vreme **30 min** 10 min vreme pripreme 20 min vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

2	organske pomorandže
150 gr	bele rotkve (dajkona)
200 gr	pačjih grudi
2 kašike	biljnog ulja
1 kašika	smeđeg šećera
4 kašike	<u>Kikkoman Terijaki Wok</u> <u>Sos sa Pečenim Belim</u> <u>Lukom</u>
4	grančice korijandera
Takođe:	drveni ražnjići

PRIPREMA

Korak 1

2 organske pomorandže - **150 gr** bele rotkve (dajkona)
Operite pomorandže. Oljuštite traku kore dužine oko 10 cm i sitno je iseckajte. Oljuštite pomorandže nožem, pa isecite debele kolutove oko središnjeg dela. Isecite ih na ukupno 12 delova koji ne moraju biti pravilnog oblika. Rukom iscedite preostale delove pomorandže i sačuvajte sok. Operite rotkvu i isecite je uzdužno na četvrtine, a zatim na 12 komada.

Korak 2

200 gr pačjih grudi - **2 kašike** biljnog ulja
Zarežite kožicu pačjih grudi uzdužno, a zatim popreko u razmacima od 5 mm. Pržite sa kožicom okrenutom nadole na malo ulja u voku na umerenoj vatri 12 minuta, dok ne dobije zlatnožutu boju i ne postane hrskava. Okrenite i pržite još 3 minuta. Izvadite iz voka (sačuvajte pačju mast) i ostavite da nakratko odstoji.

Korak 3

1 kašika smeđeg šećera - **4 kašike** Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom
Pržite rotkvu u zagrejanom voku 2 minuta. Prepolovite pačje grudi uzdužno i isecite svaku polovinu na 6 delova, čuvajući sokove koje meso pusti. Dodajte šećer i komade pačetine u vok i kratko karamelizujte. Deglazirajte sokovima od mesa, Kikkoman Terijaki Wok sosom sa peč.bel.lukom i sokom od pomorandže. Kratko prokuvajte na jakoj vatri kako bi se pačetina i rotkva glazirali.

Korak 4

4 grančice korijandera - Drveni ražnjići

Na svaki ražnjić nanižite po jedan komad rotkve, pačetine i pomorandže. Odvojte listiće korijandera, krupno ih iseckajte i pospite po ražnjićima zajedno sa narendanom korom pomorandže.