

Terijaki pileći ražnjići sa roštilja

Ukupno vreme **95 min** 20 min vreme pripreme 15 min vreme kuvanja 60 min vreme mariniranja

SASTOJCI

2 porcije

- 300 gr** otkoštanog pilećeg mesa (vidi savet)
- 6 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom & ukusom dima
- 400 gr** krastavca, oljuštenog
- 1** blaga crvena čili papričica, narezana na kolutiće (ili 1 blaga feferona)
- 2** grančice nane, samo listovi
- 2 kašike** Kikkoman Preliv za Suši pirinač (125ml)
- 3 kašike** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
- 2 kašike** Kikkoman Ulje Pečenog Susama
- 1** limeta, isečena na 8 kriški
- 3** mlada luka, narezana na kolutiće
- 1 kašika** pečenog susama
- Takođe:** štapići za ražnjiće

PRIPREMA

Korak 1

300 gr otkoštanog pilećeg mesa (vidi savet) - **3 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom & ukusom dima

Iseći piletinu na kocke od 2 cm. Marinirati u Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom najmanje 1 sat.

Korak 2

400 gr krastavca, oljuštenog - **1** blaga crvena čili papričica, narezana na kolutiće (ili 1 blaga feferona) - **2** grančice nane, samo listovi - **2 kašike**

Kikkoman Preliv za Suši pirinač (125ml) **3 kašike** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos **2 kašike** Kikkoman Ulje Pečenog Susama

Krastavac uzdužno podeliti na četiri dela i očistiti od semenki. Četvrtine iseći iskoso na kolutove. Marinirati sa čilijem, nanom, Kikkoman sirćetom za suši, Kikkoman Soja Sosom i Kikkoman Susamovim Uljem.

Korak 3

Takođe:

3 kašike Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom & ukusom dima - štapići za ražnjiće

Nanizati piletinu na štapiće i peći na umerenoj vatri na roštilju ili u gril tiganju oko 12 minuta, uz redovno okretanje. Premazati Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom i peći još 3 minuta, povremeno premazujući.

Korak 4

1 lime, cut into 8 wedges - **3** spring onions, cut into rings - **1 kašika** toasted sesame seeds
Poslužiti pečene terijaki pileće ražnjiće sa salatam od krastavca i kriškama limete, pa posuti mladim lukom i pečenim susamom.