

Terijaki salata sa pačetinom

Ukupno vreme **36 min** 20 min vreme pripreme 16 min vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

200 gr	pačijih grudi
2 kašike	biljnog ulja
4 kašike	<u>Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu</u>
0,5	limete
4	lista kafir limete (ili ½ stabljike limunove trave, sitno iseckane)
150 gr	manga, sitno iseckanog na kockice
200 gr	krastavca, oljuštenog i sitno iseckanog na kockice
20 gr	đumbira ili galangala, oljuštenog i iseckanog
1	crvena čili papričica, iseckana
3	mlada luka, isečena na kolutove
0,5 svežanj	tajlandskog bosiljka, samo listovi
3 kašike	<u>Kikkoman Ponzu Soja sos sa Citrusom - limunom</u>

PRIPREMA

Korak 1

200 gr pačijih grudi - **2 kašike** biljnog ulja - **2 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu

Zaseći kožu pačijih grudi uzduž i popreko na razmacima od 5 mm. Pržiti sa kožom okrenutom nadole u tiganju ili na roštilju na umerenoj vatri oko 12 minuta, dok ne postane zlatnožuta i hrskava. Premazati Kikkoman Terijaki BBQ sosom - Korejski stil, okrenuti, ponovo premazati i peći još 4 minuta, okrećući još dva puta i svaki put premazujući sosom. Ostaviti da odmori u činiji.

Korak 2

0,5 limete - **4** lista kafir limete (ili ½ stabljike limunove trave, sitno iseckane)
Oljuštiti limetu i sitno iseckati meso voćke na kockice. Odstraniti srednju žilu sa listova kafir limete i iseći ih što je tanje moguće.

Korak 3

150 gr manga, sitno iseckanog na kockice - **200 gr** krastavca, oljuštenog i sitno iseckanog na kockice - **20 gr** đumbira ili galangala, oljuštenog i iseckanog - **1** crvena čili papričica, iseckana - **3** mlada luka, isečena na kolutove - **0,5 svežanj** tajlandskog bosiljka, samo listovi - **3 kašike** Kikkoman Ponzu Soja sos sa Citrusom - limunom
Pomešati limetu i listove kafir limete sa ostalim sastojcima i Kikkoman Ponzu Limunom.

Korak 4

2 kašike Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu

Pačije grudi iseći uzduž, a zatim popreko na trake. Vratiti u činiju, začiniti Kikkoman Terijaki BBQ sosom - Korejski stil i lagano sjediniti sa salatam.

