

Pilece cufte u teriyaki sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

ufte:

- **500 g** pileceg mlevenog mesa
- **2 kešike** prezli
- **1** jaje
- **1 kašika** susama
- so
- biber

Teriyaki sos:

- **1/4 šolje** soja sosa
- **1/2 kašice** umbira u prahu
- **1 šolja** vode
- **1/4 kašice** belog luka u prahu
- **5 kašika** medjeg šecera
- **2 kašice** meda
- **2 kašike** gustina

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sos: Umešamo sve sastojke osim gustina. Zagrevamo. Umešamo gustin u vodi i uspemo u šerpu. Mešamo dok dobijemo gustinu koju želimo. Tako lako.

Sipamo u ciniju sve sastojke i iseckani zeleni luk, pa napravimo kuglice. U vrućem voku ispržimo, nekoliko minuta, okrecuci sa svake strane. Uspemo susam, pa teriyaki sos.

Ja sam kao povrće koristila dugacku tanku kinesku boraniju, koju sam isekla na male komade i dinstala u ulju sa kašicom belog luka. Posle nekoliko minuta dodala sam malo vode i poklopila. Oko 5 minuta buranija je gotova. Služimo na pirincu ili testenini i pospemo sa malo isecenog zelenog luka.

Savet

Volim i esto pravim jela, koja vode poreklo iz Azije. Kod kineskih jela na primer dopada mi se što oni jako brzo u voku spremaju sveže povrće, tako da je ukus mnogo bolji. Ovoga puta sam napravila svoju kombinaciju sa pilećim mlevenim mesom i mojim najomiljenijim Japanskim sosom Teriyaki. Ja ovde takve sosove kupim gotove i naravno imam svoje specijalne brendove koje sam odabrala isprobajui pre toga mnoge. Za vas, koji ne dolazite lako do ovakvih gotovih sosova napisala sam i sastojke pa možete napraviti kod kue.