

# **Jakiniku (japanski roštilj)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** svinjskog mesa isecenog na šnicle

### **Za marinadu:**

- **1 glavicacrvenog** luka
- **1 cen** belog luka
- **2 cm** umbirovog korena
- **1 ljuta** papricica
- **1/2 vez** peršunovog lista
- **5 kašika** soja sosa
- **2 kašike** ulja
- **1 kasicica** meda
- **1 kasicica** soka od limuna ili sirceta

## **Priprema**

Pripremiti sastojke. Iseci crveni luk na sitne kockice, takoe na što sitnije iseci ljutu papricicu, peršun i beli luk. Umbir narendati na sitno rende. U posudu staviti: ulje, soja sos, med i sok od limuna, sve dobro promešati da se sjedini pa dodati crni, beli luk, peršun, papricicu i umbir. Dobijenu smesu podeliti na dva dela.

Isecene šnicle rastanjiti cekicem za meso pa sa obe strane namazati polovinom marinade. Šnicle u marinadi, ostaviti u frižideru 1-2 h.

Peci na roštilju.

Ispeceno meso preliti preostalom polovinom marinade.

Služiti uz kuvani pirinac.

Prijatno :-)

### **Savet**

Ovaj nain pripremanja roštilja je poreklom iz Koreje, ali je rasprostranjeniji u Japanu gde se za ovo jelo koristi govee meso prošarano belim, ali se takvo ree može nai kod nas,pa se kod nas koristi svinjsko, najbolje bi bilo od vrata. Ako niste u mogunosti da peete na roštilju, može se pei i u tiganju, ali se meso ne stavlja u marinadu, nego ga uvaljati u brašno ispei na malo ulja pa ga onda preliti marinadom. Jako je jednostavno, ukusno i pikantno. Prijatno :-)