

Pilece meso sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **100 g**neslanog kikirikija
- **3 kašikesoja** sosa
- **1 kašicamede**
- **1,5 kašicicaljutog** kecapa
- **1 kašicicavinskog** sirceta
- **1 kašicicasveže** izrendanog, umbira
- **2 kašicicegustina**
- **150 ml**tope vode
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Pilece meso iseci na kockice. Iseceno meso staviti u dublju posudu, posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu, pa promešati. Zatim preko mesa posuti gustin i, dobro, promešati, da svako parce mesa bude obavijeno gustinom. U dubljem, teflonskom, tiganju (ja sam spremala u voku) sipati ulje, zagrejati ga i staviti meso da se prži, na srednjoj temperaturi.

Kikiriki staviti u secko i iseckati, ali da ostanu i krupniji komadici. U posebnu posudu sipati malo ulja, zagrejati ga i staviti, iseckani, kikiriki, da se proprži.

U odgovarajucu posudu staviti soju, med, kecap, sirce i umbir, pa preliterati sa toplom vodom. Mešati sve dok se

med ne rastopi.

Pri kraju prženja mesa sipati smesu sa medom, dodati kikiriki, promešati i, na tihoj vatri, krckati 2-3 minuta, Kao prilog poslužiti - Pirinac sa pecurkama i limunom (objavljen recept).

Savet