

Teriyaki chicken wings & couscous



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilečih krila
- **125** ml soja sosa
- **1** kašika cili sosa
- **2** kašike meda
- **2 cm** svežeg rendanog umbira
- **1** ljuta papricica
- **1** glavica crnog luka
- **2** cena belog luka
- **1** kašicica soli
- **1/4** kašice biberna

Za posipanje:

- **3** kašike susama

Za prilog:

- **250** g couscous
- **250** ml vode
- **2** kašike maslinovog ulja
- **1** kašicica soli
- **2** kašike putera

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk i ljutu papricicu iseci na sitne kockice, beli luk i umbir narendati na sitno rende. Krilca preseci na pola.

Pomešati med, soja sos, cili sos, ljutu papricicu, beli i crni luk, umbir, so i biber.

Prelići preko krilaca marinadu. Ostaviti 4 sata da stoje u frižideru.

Krilca vaditi iz marinade i peci u tiganju na malo ulja. Pecena krilca izvaditi na tacnu.

U tiganj u kom su se pekla krilca sipati marinadu, pustiti da provri, pa vratiti krilca. Posuti susamom i promešati.

Pripremiti couscous. Sipati 250 ml vode u šerpu, dodati ulje i so, pustiti da provri. Skloniti sa vatre, dodati kus kus. Ostaviti 2 minuta da nabubri. Dodati 2 kašike putera i ponovo zagrejati 3 minuta na blagoj vatri uz mešanje viljuškom da se odvoje zrna.

Servirati couscous, a preko njega krilca. Prijatno.

Savet

Ukusno, jednostavno i zanimljivo jelo. Prijatno