

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 glavica** crvenog luka
- **1 cen** belog luka
- **2 cm** ?umbirovog korena
- **1 ljuta** papricica
- **1/2 veze** 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, tako?e 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 način pripremanja roštilja je poreklom iz Koreje, ali je rasprostranjeniji u Japanu gde se za ovo jelo koristi goveće meso prošarano belim, ali se takvo reće može naći kod nas, pa se kod nas koristi svinjsko, najbolje bi bilo od vrata. Ako niste u mogućnosti da pečete na roštilju, može se peći i u tiganju, ali se meso ne stavlja u marinadu, nego ga uvaljati u brašno ispeći na malo ulja pa ga onda preliti marinadom. Jako je jednostavno, ukusno i pikantno. Prijatno :-)