

# **Pilece meso sa kikirikijem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 gbelog pileceg mesa (otkošcenog)**
- **100 gneslanog kikirikija**
- **3 kašikesoja sosa**
- **1 kašicicameda**
- **1,5 kašicicaljutog kecapa**
- **1 kašicicavinskog sirceta**
- **1 kašicicasveže izrendanog, umbira**
- **2 kašicicegustina**
- **150 mltople vode**
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber

## **Priprema**

Pilece meso iseci na kockice. Iseceno meso staviti u dublju posudu, posuti suvim bilnjim 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 prelitи sa topлом 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**