

Terijaki piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piletinu:

- 5 **kašika**soja sosa
- 2 **kašike**vode
- 2 **kašike** pirincanog sirceta
- 2 **kašike** meda
- 1 **kašika**kukuruznog skroba
- 1 **kašika**sitno seckanog umbira
- 2 **cen**abelog luka
- 700 **g**pilecih grudi
- **po ukusu**susam
- **po ukusu**mladi luk

Za prilog:

- 300 **g**integralnog pirinca
- 1-1,5 **kašicica** kurkume

Priprema

U manjoj posudi pomešajte soja sos, vodu, pirincano sirce, med, kukuruzni skrob, umbir i beli luk. Pustite da se sastojci dobro spoje.

Piletinu naseckajte na manje kockice i posolite. Dodajte ulje i zapržite piletinu sa svih strana. Pržite oko 7-8 minuta.

Sos dobro promešajte, pa ga dodajte piletini. Kuvajte na laganoj vatri još 5 minuta. Dodajte susam, a možete posuti i sitno seckani mladi luk.

Dok se piletina krcka, pripremite prilog po želji. Uz terijaki piletinu, odlicno ce se složiti integralni pirinac koji ste skuvali, a potom mu dodali malo kurkume. Osim pirinca, kao prilog možete poslužiti i povrce poput karfiola i brokolija kuvanih na pari. Prijatno!

Savet

Terijaki piletina je recept sa azijskog kontinenta. Ime "terijaki" inae je japanskog porekla, i kombinacija je rei "sjaj" (od marinade) i "pei na roštilju".