



Korejska hrskava piletina

🕒 15–20 Min 

Priprema

- 1 Piletinu narežite na kockice veličine 2x2 cm. U jednu zdjelu ulijte 500 ml hladne vode, a u drugu stavite Kotányi Crispy POH.
- 2 Svaki komad piletine kratko umočite u vodu, zatim uvaljajte u Kotányi smjesu za pohanje.
- 3 Pećnicu zagrijte na 220°C s ventilatorom. Panirane komade piletine posložite na lim obložen papirom za pečenje, premažite ih uljem i pecite 13–15 minuta.
- 4 Dok se piletina peče, stavite sve sastojke za umak u mali lonac i kuhajte na laganoj vatri 7–10 minuta, povremeno miješajući.
- 5 Pečenu piletinu prebacite u lonac s umakom, dobro promiješajte da se ravnomjerno obloži i poslužite posuto sezamovim sjemenkama.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Fileta pilećih prsa
1 vrećica	♦ Crispy POH - Češnjak
3 žlice	Ulja

Za umak:

100 g	Umaka od rajčice
20 ml	Sojinog umaka
2 žlice	Meda
1 žlica	Čili paste
1 žlica	Rižinog octa
1 žlica	Sezamovog ulja
1 žličica	♦ Đumbir mljeveni
1.5 žličica	♦ Češnjak
	Sezamove sjemenke za posluživanje

