

Korejska hrskava piletina

15–20 Min

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

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.