

Korejska popcorn piletina

20–25 Min.

Sastav 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Fileta pilećih grudi
1 kesica	Crispy POH - Beli luk
3 kašike	Ulja

Za sos:

100 g	Sosa od paradajza
20 ml	Soja sosa
2 kašike	Meda
1 kašika	Čili paste
1 kašika	Pirinčanog sirćeta
1 kašika	Susamovog ulja
1 kašičica	Đumbir, mleveni
1.5 kašičica	Beli luk granule
	Susam, za posluživanje

Priprema

1. Piletinu isecite na kockice veličine 2 × 2 cm. U jednu posudu sipajte 500 ml hladne vode, a u drugu Kotányi mešavinu za pohovanje.
2. Svaki komad piletine kratko umočite u vodu, pa odmah uvaljajte u mešavinu.
3. Zagrejte rernu na 220 °C s uključenim ventilatorom. Piletinu rasporedite na pleh obložen papirom za pečenje, premažite uljem i pecite 13–15 minuta.
4. Dok se piletina peče, u manjoj šerpi sjedinite sve sastojke za sos. Kuvajte na tihoj vatri 7–10 minuta, uz povremeno mešanje.
5. Pečenu piletinu dodajte u šerpu sa sosom i dobro promešajte tako da svaki komad bude ravnomerno obložen. Pospite susamom i poslužite.