

# Korejska čili piletina sa susamom i medom

## Korejska čili piletina sa susamom i medom

12 pilećih bataka  
2 kašike soja sosa  
1 kašičica kuhinjske soli  
1 kašičica crnog bibera  
1 kašika mediteran ulja  
1 kašika ulja sa ukusom čili paprike  
30 g đumbira  
4 mlada luka

## Glazura

1 kašičica čilija mlevenog  
1 kašičica čili džema  
3 kašike kečapa  
1 kašika sirače  
2 kašike meda  
1 limeta  
1 kašika soja sosa  
1 kašika suncokretovog ulja  
1 kašičica susama

## Način pripreme

Marinirati otkoščenu piletinu isečenu na kocke rendanim đumbirom, uljem sa čilijem, soja sosom, mediteran uljem. Promešati i dodati so i biber. Ostaviti da se piletina marinara, pa je zatim staviti na ražnjiće. Ražnjiće po širini staviti na ivice manjeg pleha, tako da meso ne dodiruje pleh i peći u rerni zagrejanom na 200°C 30 minuta. Na svakih 5-10 minuta meso premazati glazurom.

Glazuru napraviti u jednoj posudi spajanjem svih sastojaka. Ražnjiće servirati i ukasiti isečenim mladim lukom.



## **Džin i tonik čizkejk**

### **Kora**

250 g digestivnog keksa  
1 kašičica karamel vanile  
100 g margarina s maslacem

### **Fil**

600 g krem sira  
100 g šećera u prahu  
50 ml džina  
280 ml mlečne slatke pavlake

### **Preliv**

250 ml džin tonika  
2 kašike šećera  
2 limete

### **Dekoracija**

1 limeta  
100 g puslica

### **Način pripreme**

U samleveni keks dodati karamel vanilu. Otopljen margarin sjediniti sa keksom. Dobijenu masu servirati u čaše i staviti u frižider.

U posudi umutiti mikserom krem sir, šećer u prahu i izrendanu koru limete. Dodati mlečnu slatku pavlaku i džin. Fil sipati u čaše preko keksa i ostaviti u frižideru da se stegne 2-3 sata.

U šerpicu staviti džin i tonik, šećer i sok od limete. Dodati i limetu isečenu na kolutove i kuvati dok se ne dobije sirup.

Poslužiti čiz kejk i ukasiti ga izmrvljeim puslicama, kriškom limete i preliteri sirupom.