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 otkošćenu 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 zagrejanoj na 200°C 30 minuta. Na svakih 5-10 minuta meso premazati glazurom.

Glazuru napraviti u jednoj posudi spajanjem svih sastojaka. Ražnjiće servirati i ukrasiti 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 ukrasiti ga izmrvljeim puslicama, kriškom limete i preliti sirupom.