

## *Teriyaki chicken wings & couscous*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pilecih krila
- **125 ml** soja sosa
- **1 kašika** cili sosa
- **2 kašike** meda
- **2 cm** svežeg rendanog ?umbira
- **1** juta papricica
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cena belog luka
- **1 kašicica** soli
- **1/4 kašicice** bibera

#### **Za posipanje:**

- **3 kašike** susama

#### **Za prilog:**

- **250 g** couscous
- **250 ml** vode
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašicica** soli
- **2 kašike** putera

## **Priprema**

Pripremiti sastojke. Crni luk i ljutu papricicu iseci na sitne kockice, beli luk i ?umbir narendati na sitno rende. Krilca preseći na pola.

Pomešati med, soja sos, cili sos, ljutu papricicu, beli i crni luk, ?umbir, so i biber.

Preliti preko krilaca marinadu. Ostaviti 4 sata da stoje u frižideru.

Krilca vaditi iz marinade i peci u tiganju na malo ulja. Pecena krilca izvaditi na tacnu.

U tiganj u kom su se pekla krilca sipati marinadu, pustiti da provri, pa vratiti krilca. Posuti susamom i promešati.

Pripremiti couscous. Sipati 250 ml vode u šerpu, dodati ulje i so, pustiti da provri. Skloniti sa vatre, dodati kus kus. Ostaviti 2 minuta da nabubri. Dodati 2 kašike putera i ponovo zagrejati 3 minuta na blagoj vatri uz mešanje viljuškom da se odvoje zrna.

Servirati couscous, a preko njega krilca. Prijatno.

## **Savet**

Ukusno, jednostavno i zanimljivo jelo. Prijatno?