

Cepta kraukšķīgā vista korejiešu gaumē

Kopējais laiks **40 min.** 10 min. sagatavošanas laiks 30 min. gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

3 Porcijas

750 g	atkaulotu vistas šķiņķīšu, sagriezti 5 x 5 cm gabaliņos
2 šķipsniņas	svaigi maltu melno piparu
3 ēdamk.	smalki sagriezta ingvera
150 g	kukurūzas cietes
2 tējķ.	cepamā pulvera
1,5 l	augu eļļas fritēšanai
2	čili pipari, sagriezti plānās ripiņās
3 ēdamk.	ābolu sidra etiķa
225 ml	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā</u>
1 ēdamk.	grauzdētu sezama sēklu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

750 g atkaulotu vistas šķiņķīšu, sagriezti 5 x 5 cm gabaliņos - **2 šķipsniņas** svaigi maltu melno piparu - **3 ēdamk.** smalki sagriezta ingvera - **150 g** kukurūzas cietes - **2 tējķ.** cepamā pulvera
Vistai pievieno ingveru un melnos piparus. Sajauc kukurūzas cieti un cepamo pulveri, apviļā vistas stilbus maisījumā un nokrata lieko.

Solis 2

1,5 l augu eļļas fritēšanai
Uzkarsē eļļu lielā vokpannā līdz 175 °C. Vistu fritē 10 minūtes, līdz tā ir gaiši zeltaini brūna. Izņem no eļļas, izslēdz plīti, kārto uz virtuves dvieļa, lai nosusinātu lieko eļļu un ļauj vistai atpūsties 10–15 minūtes.

Solis 3

Vēlreiz uzkarsē eļļu līdz 175 °C un fritē vistu otro reizi 10–12 minūtes, līdz tā ir tumši zeltaini brūna un ļoti kraukšķīga.

Solis 4

2 čili pipari, sagriezti plānās ripiņās - **3 ēdamk.** ābolu sidra etiķa - **225 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā - **1 ēdamk.** grauzdētu sezama sēklu

Lielā pannā sakarsē čili ripiņas kopā ar ābolu etiķi un Kikkoman Teriyaki BBQ mērci Korejas stilā. Uzvāra terijaki maisījumu un pēc tam noņem pannu no uguns. Pievieno vistas gabaliņus un kārtīgi apmaisa, lai tie vienmērīgi pārklātos ar mērci. Pārkausa ar sezama sēklām un pasniedz karstu.