Orientalne pulpety z piersi kaczej z sezamem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- kacze piersi - 2 szt.
- sezam biały - 1 łyżeczka
- sezam czarny - 1 łyżeczka
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- anyż gwiazdkowy - 1 szczypta
- goździk zmielony w moździeżu - 1 szt.
- miód - 1 łyżeczka
- skrobia ziemniaczana - 1 łyżeczka
- szczypiorek - 1/2 pęk
- ogórek bio - 1 szt.
- rzodkiewki - kilka
- ocet ryżowy - 1 łyżka
- sos sojowy - 1-2 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- papryczka chili - 1 szt.
- ryż basmati naturalny Bio Planet - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso mielimy ze skórą i doprawiamy solą, sosem sojowym, cynamonem, goździkiem, anyżem, pociętym szczypiorkiem, sezamami i posiekaną papryczką chili. Dodajemy skrobię i mieszamy. Zwilżonymi rękami robimy małe pulpeciki. Smażymy na gorącym oleju rzepakowym. Na koniec smażenia polewamy całość miodem i chwilę karmelizujemy.

KROK 2: Ogórka tniemy w paski (ja robię to obieraczką), rzodkiewkę w talarki. Zalewamy łyżką octu ryżowego, oliwą i delikatnie solimy lub dolewamy łyżkę sosu sojowego. Posypujemy

sezamem, szczypiorkiem i odrobiną chili.
Ryż naturalny basmati gotujemy według
przepisu na opakowaniu.