



Azijsko varivo od piletine i slanutka

🕒 25—35 Min 🍷 🍷 🍷

Priprema

Sastojci 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

400 g	Fileta pilećih prsa
1 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
1 kom.	Mladog luka
4 kom.	Mrkve
1 kom.	Tikvica, malih
1 kom.	Crvene paprike babure
1	Konzerva nasjeckane rajčice
1	Konzerva slanutka
0.5 kom.	Limuna
250 ml	Kokosovog mlijeka
1 jušna žlica	Meda
1 vrećica	🔥 Kurkuma s chilijem, kardamomom i drugim začinima
1 prstohvat	🔥 Morska sol gruba
	Umaka od soje
	Suncokretova ulja

- 1 Isperite pileći filet hladnom vodom, osušite tapkajući suhim papirnatim ručnikom te narežite na komadiće veličine zalogaja. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Narežite bijeli dio mladog luka na tanke kolutiće, zatim narežite zeleni dio na deblje kolutiće. Ogulite i narežite mrkvu. Narežite tikvicu i papriku baburu na komadiće.
- 2 Zagrijte dvije jušne žlice ulja i popržite piletinu tako da dobije lijepu boju. Posolite i odložite na stranu.
- 3 Pržite luk, češnjak i mrkvu u istoj posudi otprilike jednu minutu. Dodajte malo ulja ako je potrebno. Dodajte tikvicu i papriku baburu te kratko nastavite s prženjem.
- 4 Dodajte začinsku mješavinu Kurkuma u posudu i pržite nekoliko sekundi. Odmah deglazirajte posudu limenkom rajčice. Dodajte sok pola limuna i slanutak te pustite da kuha oko 10 minuta.
- 5 Dodajte kokosovo mlijeko i pustite da se reducira do željene gustoće. Umiješajte piletinu i ostavite da se kratko vrijeme prožima. Začinite umakom od soje i medom po želji.
- 6 Servirajte kuhano varivo od slanutka u tanjure, posipajte zelenim kolutićima mladog luka i poslužite.

