



Яхния с пилешко, ананас и банан

⌚ 40—50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Лук
2	Скилидки чесън
300 g	Картофи
400 g	Ананас
400 g	Пилешко филе
200 g	Ориз басмати
1	Портокал
400 ml	Кокосово мляко
100 g	Граха (пресен или замразен)
2 бр.	Банани
300 ml	Вода
1 с.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Зелен пипер на зърна
	♦ Морска сол
	Сусамоово или слънчогледово олио

- 1 Обелете и нарежете на ситно лука и чесъна, а картофите на кубчета. Обелете и ананаса и също нарежете на кубчета. Изстискайте портокала.
- 2 Пригответе ориза според инструкциите на опаковката.
- 3 Изплакнете пилешкото филе със студена вода и подсушете с кухненска хартия. Нарежете на филийки и сотирайте в тиган с 2 с.л. олио до златистокафяво. Добавете подправките в тигана и запържете за няколко секунди. След това използвайте портокаловия сок, за да деглазирате тигана незабавно.
- 4 Налейте водата в тенджерата, добавете картофите на кубчета и посолете със сол. Оставете да къкри около 15 минути. Добавете половината ананас и гответе още около 5 минути. Използвайте ръчен пасатор, за да пасирате съставките, както са в тенджерата.
- 5 Добавете кокосовото мляко и останалата част от ананаса на кубчета към пасираните картофи и подправете на вкус със соевия сос. След това сложете и пърженото пиле, и граха и оставете да къкри още 5 минути.
- 6 Изсипете яхнията в чинии и украсете с нарязан банан. Сервирайте с ориз.

