



# Пиле по азиатски с яхния от нахут

🕒 25—35 Минути 🍴🍴🍴

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 400 g   | Пилешки гърди                    |
| 1       | Лук                              |
| 2       | Скилигки чесън                   |
| 1 стрък | Зелен лук                        |
| 4 бр.   | Моркови                          |
| 1       | Тиквичка, малка                  |
| 1       | Червена чушка                    |
| 1       | Консерва с нарязани домати       |
| 1       | Консерва с нахут                 |
| Половин | Лимон                            |
| 250 ml  | Кокосово мляко                   |
| 1 с.л.  | Мед                              |
| 1 с.л.  | 🔥 Куркума, мляна                 |
| 1 с.л.  | 🔥 Червен пипер сладък, специален |
| Щипка   | 🔥 Джинджифил, млян               |
| Щипка   | 🔥 Люто чили                      |
| Щипка   | 🔥 Морска сол                     |
|         | Соев сос                         |
|         | Слънчогледово олио               |

- 1 Изплакнете пилешкото филе със студена вода, подсушете с кухненска хартия и нарежете на парчета с размер на хапка. Обелете и нарежете на ситно лук и чесън. Нарежете бялата част на зеления лук на ситни кръгчета, а зелената на по-големи такива. Обелете и нарежете морковите. Нарежете тиквичките и чушката на малки парченца.
- 2 Загрейте 2 с.л. олио и запържете пилето, докато се запече добре. Посолете и сложете настрана.
- 3 Запържете лука, чесъна и морковите в същия тиган за около една минута. Добавете още малко олио, ако е необходимо. Добавете тиквичките и чушката и запържете за кратко.
- 4 Добавете подправките в тигана и запържете за няколко секунди. Използвайте консервата с домати, за да деглазирате тигана незабавно. Добавете сока от половин лимон и нахута и оставете да къкри около 10 минути.
- 5 Добавете кокосовото мляко и редуцирайте, докато сосът достигне желаната консистенция. Изсипете пилето в тигана и оставете да се маринова за кратко време. Подправете на вкус с меда и соевия сос.
- 6 Сипете яхнията от нахут в чинии, поръсете зелен лук отгоре и сервирайте.

