



Пилешки шишчета в марината от кокосово мляко

🕒 50–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Пилешки гърди
1 с.л.	♦ Микс за риба
1 с.л.	Зехтин
100 ml	Кокосово мляко

За соса с фъстъчено масло

150 ml	Кокосово мляко
100 g	Фъстъчено масло
½ ч.л.	♦ Къри
1 с.л.	Соев сос
1 ч.л.	Ябълков оцет
1 ч.л.	Мег

- 1 Нарежете пилешките гърди на филета. Разбъркайте съставките за маринатата в купа и маринирайте пилешкото месо за поне 30 минути или една нощ.
- 2 Набучете филетата на гървени шишчета и пригответе на скара или грил тиган.
- 3 Нарежете филетата на кубчета и ги редувайте с парченца ананас, за още по-екзотичен вкус със свежа нотка.
- 4 Пригответе соса като загреете всички съставки на тиган. Гответе около 5 минути на умерен котлон. Добавете люто чили по желание, ако предпочитате пикантен сос.

СЪВЕТ: Изсипете малко вода в соса, ако стане прекалено гъст.

- 5 Сервирайте шишчетата със соса и поднесете с ориз или гриловани зеленчуци по желание.

