



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Fileta pilećih prsa
2	Luka
2 jušne žlice	Ulja od uljene repice
2 čajne žličice	Pirea od rajčice
100 ml	Vode
120 g	Jogurta
0.5 čajne žličice	♦ Kardamom mljeveni
0.5 čajne žličice	♦ Kurkuma mljevena
1 prstohvat	

Nepalsko pile s kardamomom

⌚ 40–50 Min 

Priprema

- 1 Operite pileće filete, osušite ih papirnatim ubrusom i narežite na komadiće veličine zalogaja.
- 2 Ogulite i grubo nasjeckajte luk na kockice.
- 3 Zagrijte ulje u tavi i ispržite luk, dodajte meso i kratko popržite. Dodajte mljeveni kardamom, mljevenu kurkumu i čili u granulama te pržite dok se ne razviju arome.
- 4 Dodajte pire od rajčice i kratko pirjajte. Deglazirajte tavu vodom i ostavite da kuha 5 – 10 minuta dok se ne stvori glatki umak.
- 5 Umiješajte jogurt i smanjite vatru kako se jogurt ne bi razdvojio.
- 6 Poslužite na tanjurima s rižom i uživajte.

