

Pileći satay ražnjići

25–30 Min

Priprema

1. Pileća prsa narežite na trake pa prebacite u zdjelu. Dodajte Grill Chicken začin, ulje i 100 ml kokosovog mlijeka, pomiješajte i ostavite u hladnjaku 30 minuta ili preko noći. Nabodite svaku traku na jedan štapić.
2. Zagrijte roštilj ili grill tavu pa dodajte malo ulja i rasporedite ražnjiće. Pecite ražnjiće po 3 minute sa svake strane dok ne porumene.
3. Ostatak kokosovog mlijeka, kikiriki maslac, curry začin, soja umak, ocat i med dodajte u lonac i stavite da se kuha na srednje jakoj vatri oko 5 minuta. Ako vam se umak čini pregust ulijte malo vode.
4. Složite satay ražnjiće na pladanj, pospite kikirikijem, korijanderom i čilijem. Poslužite s umakom, rižom i povrćem sa strane za umakanje.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Pilećih prsa
1 žlica	Grill Chicken
1 žlica	Maslinovog ulja
250 ml	Kokosovog mlijeka
100 g	Kikiriki maslaca
0.5 žličice	Curry
1 žlica	Soja umaka
1 žličica	Jabučnog octa
1 žličica	Meda