



Piščančja nabodalca

🕒 50–60 Min   

Priprava

- 1 Piščančje prsi narežite na trakove in jih prenesite v skledo. Dodajte začimbo Žar perutnina, olje in 100 ml kokosovega mleka, dobro premešajte ter marinirajte v hladilniku 30 minut ali čez noč. Nato vsak trak natakните na nabodalo.
- 2 Segrejte žar ali ponev za žar, dodajte malo olja in položite nabodala. Pecite približno 3 minute na vsaki strani, da zlato porjavijo.
- 3 V kozico dodajte preostalo kokosovo mleko, arašidovo maslo, curry, sojino omako, kis in med. Kuhajte na srednjem ognju približno 5 minut. Če je omaka pregosta, dodajte malo vode.
- 4 Nabodala razporedite na krožnik, posujte z arašidi, koriandrom in čilijem. Postrezite z omako, rižem in zelenjavo.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Piščančjih prsi
1 žlica	♦ Žar perutnina, začimbna mešanica
1 žlica	Oljčnega olja
250 ml	Kokosovega mleka
100 g	Arašidovega masla
0.5 žličke	♦ Curry prah
1 žlica	Sojine omake
1 žlička	Jabolčnega kisa
1 žlička	Medu

