Varivo od banane, ananasa i piletine

40–50 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
300 g	Krumpira
400 g	Ananasa
400 g	Pilećih fileta
200 g	Basmati riže
1 kom.	Naranče
400 ml	Kokosovog mlijeka
100 g	Graška (svježeg ili smrznutog)
2 kom.	Banana
300 ml	Vode
1 paketić	Kurkuma s limunskom travom, zelenim paprom i drugim začinima
	Morska sol gruba
	Sezamova ulja ili suncokretova ulja

Priprema

1. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Ogulite krumpir i narežite ga na kockice. Ogulite ananas i narežite ga na kockice. Iscijedite naranču.
2. Pripremite basmati rižu prema uputama na pakovanju.
3. Isperite pileći filet hladnom vodom i osušite tapkajući suhim papirnatim ručnikom. Narežite na ploške i popržite u tavi s dvije jušne žlice ulja do zlatnožute boje. Dodajte začinsku mješavinu Kotányi Kurkuma u posudu i pržite nekoliko sekundi. Zatim sokom naranče odmah deglazirajte posudu.
4. Ulijte vodu, dodajte krumpir izrezan na kockice te začinite solju. Neka kuha 15 minuta. Dodajte pola ananasa i lagano kuhajte 5 minuta. Štapnim mikserom usitnite sastojke.
5. Dodajte kokosovo mlijeko i ostatak ananasa narezanog na kockice te začinite umakom od soje po želji. Dodajte komade pržene piletine i graška u posudu i neka kuha još 5 minuta.
6. Poslužite na tanjurima i ukrasite ploškama banane. Poslužite s rižom.