



# Azijsko varivo od piletine i slanutka

🕒 25—35 Min 🍷 🍷 🍷

## Priprema

### Sastojci 4 Porcije

🍷 = Kotányi Produkte

|               |                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------|
| 400 g         | Fileta pilećih prsa                                |
| 1 kom.        | Luka                                               |
| 2 kom.        | Češnja češnjaka                                    |
| 1 kom.        | Mladog luka                                        |
| 4 kom.        | Mrkve                                              |
| 1 kom.        | Tikvica, malih                                     |
| 1 kom.        | Crvene paprike babure                              |
| 1             | Konzerva nasjeckane rajčice                        |
| 1             | Konzerva slanutka                                  |
| 0.5 kom.      | Limuna                                             |
| 250 ml        | Kokosovog mlijeka                                  |
| 1 jušna žlica | Meda                                               |
| 1 vrećica     | 🍷 Kurkuma s chilijem, kardamomom i drugim začinima |
| 1 prstohvat   | 🍷 Morska sol gruba                                 |
|               | Umaka od soje                                      |
|               | Suncokretova ulja                                  |

- 1 Isperite pileći filet hladnom vodom, osušite tapkajući suhim papirnatim ručnikom te narežite na komadiće veličine zalogaja. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Narežite bijeli dio mladog luka na tanke kolutiće, zatim narežite zeleni dio na deblje kolutiće. Ogulite i narežite mrkvu. Narežite tikvicu i papriku baburu na komadiće.
- 2 Zagrijte dvije jušne žlice ulja i popržite piletinu tako da dobije lijepu boju. Posolite i odložite na stranu.
- 3 Pržite luk, češnjak i mrkvu u istoj posudi otprilike jednu minutu. Dodajte malo ulja ako je potrebno. Dodajte tikvicu i papriku baburu te kratko nastavite s prženjem.
- 4 Dodajte začinsku mješavinu Kurkuma u posudu i pržite nekoliko sekundi. Odmah deglazirajte posudu limenom rajčicom. Dodajte sok pola limuna i slanutak te pustite da kuha oko 10 minuta.
- 5 Dodajte kokosovo mlijeko i pustite da se reducira do željene gustoće. Umiješajte piletinu i ostavite da se kratko vrijeme prožima. Začinite umakom od soje i medom po želji.
- 6 Servirajte kuhano varivo od slanutka u tanjure, posipajte zelenim kolutićima mladog luka i poslužite.

