# *Pileci ražnjici u kariju*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Za ražnjice:**

- **750 g**pileceg belog mesa
- **1 kašika**kari zacina
- **1**limun
- **1 kašicica**sušene seckane cili papricice
- **1/2 kašicice**kurkume
- **1 kašicica**soli i bibera

## Priprema

Spremimo sastojke.

Isecemo meso na kocke približno iste velicine. Napravimo marinadu sa malo biljnog ulja, i ostalim zacinima i dobro utrljamo kocke mesa koje smo prethodno naredjali na štapice. Ostavimo da sve odstoji u frižideru oko pola sata.

U dobro zagrejanom tiganju pržimo na jakoj vatri. Svaku stranu nekoliko minuta.

Služimo sa pirincem i brokoli, ili vec prema licnom ukusu.

## Savet