Pileci file sa bamijom i limetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca fileta
- **400 g**sveže bamije
- **1**crni luk
- **2 češnjaka**belog luka
- **2 kašike**soja sosa
- **2**crvena cili papricica
- **1 kašicica**kima u prahu
- so i biber
- **1 kašicica**braon šecera
- **1**limeta,sok
- **mali rukohvat**korijandera
- **100 ml** kokosovog mleka
- **1 kašika**ribljeg sosa

Priprema

Prvo napravimo sos, koristeci sve sastojke osim piletine, okre i crnog luka.

Iseckamo crni luk i okru i malo dinstamo, dodamo piletinu, i pecemo sa obe strane oko 3 minuta.

Uspemo sos i sve dobro izmešamo. Serviramo sa krompir pireom ili pirincem.

Savet