

# **Pileci Ražnjici, sos od kikirikija**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg mesa, bez kostiju

### **Sos od kikirikija:**

- **1,5 kašicu** susamovog ulja
- **1** sitno iseckan beli luk
- **1** mali iseckan crni luk
- **1** mala crvena cili papricica
- **1 kašika** smeeg šecera
- **1 kašica** cili pahuljica
- **2 kašike** grubog putera od kikirikija
- **1 kašica** soja ulja
- **1/2 šolje** kokosovog mleka

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo ulje u woku, izdinstamo beli i crni luk, i cili dok sve ne omekša. Dodamo šećer i mešamo dok se ne karamelizuje, dodamo soja sos i kikiriki puter i dobro umešamo. Pomalo dodajemo kokosovo mleko dok se ne dobijemo željenu gustinu.

Isecemo piletinu na kocke. Utrljamo oko 1/2 kikiriki sosa na nju i ostavimo u frižideru, da se marinira. Zatim na

štapice, naredjamo i pod grilom pecemo oko 15 minuta, okrenemo jednom.

Služimo uz ostatak sosa, koji smo zagrejali.

Ovako.

### **Savet**

Brzo i veoma omiljeno kod nas u kui. Obino sama napravim sos od kikirikija , nema nikakve komplikovane sastojke. Ovo jelo je brzo gotovo i možete ga servirati uz pirina i povre, po želji