

## ***Sateh sos od kikirikija***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### **Sastojci**

#### **Za sos:**

- **1/4 šolj** grubo mlevnog kikirikija
- **1 konzera (250 ml)** mleka ili krema od kokosa
- **1/2** crnog luka sitno iseckanog

### **Priprema**

Pocnite sa dinstanjem luka. Dodajte mleven kikiriki i promešajte još minut na vatri. Sad polako dodajte kokosovo mleko i konstantno mešajte.

Sos ce se zgusnuti i za nekoliko minuta bice gotov.

Ovo koristim da pravam sateh, pilece komade na štapicu, koje zatim stavim ispod grila.

### **Savet**