

Coco pile



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400** godkoštena pileca prsa
- **450** gkokosovog mleka
- **1 ravna kafena kašicica**kari praha
- **1 kockica**kokošije supe
- **300** gpirinac - dugo zrno
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mešavina bibera
- **po ukusu**peceni/blanširani kikiriki
- **po ukusu**cili paprika

Priprema

Prsa isecemo na kockice, pržimo na malo maslinovog ulja, dok ne dobiju boju. Kockice mesa posolimo, pobiberimo i pospemo karijem u prahu i dodamo kocku za supu. Još koji minut pržimo, da zacini zamirišu. Ovako pripremljeno meso prelijemo kokosovim mlekom i krckamo još oko 5 minuta.

Pirinac skuvamo al dente u posoljenoj vodi i sjedinimo sa mesom i softom.

Pre posluživanja jelo pospemo sitno secenom cili paprikom i pecenim kikirikijem.

Savet