

Pileci file sa bamijom i limetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca fileta
- **400** gsveže bamije
- 1crni luk
- 2 **cešnjak**abelog luka
- 2 **kašikesoja** sosa
- 2crvena cili papricica
- 1 **kašicicakima** u prahu
- so i biber
- 1 **kašicicabraon** šecera
- 1limeta,sok
- **mali rukohvat**korijandera
- **100 ml** kokosovog mleka
- 1 **kašikaribljeg** sosa

Priprema

Prvo napravimo sos, koristeći 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