

Grilovana piletina sa sosom od kikirikija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg filea
- **1** veka tikvice
- **2** crvena paprika
- **2** žuta paprika

Sos od kikirikija:

- **100 g** kikirikija
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po želji** biber

Priprema

Povrce isjeci i izgrilovati. Posoliti.

Kikiriki samleti i pomiješati sa pavlakom za kuvanje. Sos kuvati oko 5 minuta dok se ne pocne zgušnjavati. Biber dodati po želji.

Piletinu posoliti, pobiberiti, preliti sa maslinovim uljem i ostaviti 10 minuta da odstoji. Zatim izgrilovati i isjeci na trake.

Servirati: Parika, file, tikvice, file, paprika, file, tikvice. Sve preliti sa sosom od kikirikija. Prijatno!

Savet

Napravite duplu mjeru sosa, jer brzo nestane koliko je dobar!