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 kašicica**susamovog ulja
- **1**sitno iseckan beli luk
- **1**mali iseckan crni luk
- **1**mala crvena cili papricica
- **1 kašika**smeeg šecera
- **1 kašicica**cili pahuljica
- **2 kašike**grubog putera od kikirikija
- **1 kašicica**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 šecer i mešamo dok se ne karamelizuje, dodamo soja sos i kikiriki puter i dobro umešamo. Pomalo dodajemo kokosovo mleko dok 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