

# **Pileci Kari**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g** pileceg mesa bez kosti.
- so i sveže mleven biber
- **3 kašikeulja**
- **2,5 kašicicekarija**
- 1crveni iseckan luk
- **4 cenaiseckanog belog luka**
- 1kocka pilece supe
- **1 kašicicarendanog umbira**
- **2 kašicicešecera**
- **1 kašikagustina**
- rukohvat svežeg korijandera
- **1/2 šoljakokosovog mleka**

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Ja volim da dodam i malo mladog krmpira i ponekad i grašak. Nekoliko cili papricica. Ispržimo iseckan luki beli luk. Dodamo piletinu i sve zacine i krckamo oko 15 mnuti. Pri kraju dodajemo korijander i kokosovo mleko. Služimo uz basmati pirinac i ko voli mango catni.

Ovako.

## **Savet**

Jedno od naših omiljenih jela. Brzo se sprema, a sa zainima koji idu u to je zaista preukusno.