

Bobo de camarao



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **2** krompira
- **250 ml** kokosovog mleka
- **1 kašičica** šecera
- **2** lovorova lista
- **2** glavice ljubicastog luka
- **1 kašik** peršuna
- **1 kašičica** korijandera
- **400 ml** paradajz sosa
- **po ukusu** soli
- biber
- **1** papricica

Priprema

Posebno skuvati krompir, ljubicasti luk i lovorov list. Kad se skuva lovor baciti, a krompir i luk izblendirati sa kokosovim mlekom.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckanu 1 glavicu luka. Zatim dodati papricicu, paradajz sos, šecer i peršun pa krckati 5-10 minuta. Izblendiranu smesu dodati u paradajz sos...

... zatim ubaciti prethodno proprženu piletinu. Zaciniti po ukusu, pa sve zajedno krckati 10-ak minuta.

Savet