

## *Pileci bataci u kokosovom mleku*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 pileca bataka
- 1 konzerva kokosovog mleka
- 1 glavica crvenog luka
- limun curry (prašak)
- morska so
- biber
- med
- paprika crvena

### **Priprema**

Pilece bataka uvaljati u curry prašak i ostaviti da odstoji 20 minuta.

Kokosovo mleko prokuvati i dodati luk, iseckan na komadice, potom iscedjeni sok od limuna, dodati bataka i poklopiti šerpu.

kuvati dok bataci ne omekšaju, dodati zacine, so, biber, peršun.

Kada su bataci gotovi, skinuti poklopac i pustiti, da uvri kako bi se dobio lep sos. Izvaditi sa šupljikastom kašikom luk.

Jelo servirati sa rižom. Možete papriku crvenu, na uske duge komadice iseci i prokupati u vodi i dodati na meso ( malo radi dekoracije) Prijatno!