



Пилешко во Кари сос

Еден од најпопуларните рецепти во рестораните кај нас е Пилешко во Кари сос. Фичо ќе ни покаже како да го подготвиме дома!



• Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **2 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 2 пилешки стека
- 2 чешниња лук
- 1 глава кромид
- 250 грама прокељ

За КАРИ СОС ќе ви треба:

- 1 голема лажица Кари
- 1 мала лажичка Куркума
- ½ лажичка мелен Ким
- 1 лажичка мелено Чили
- малку морско оревче
- една лажица сенф
- сол и бибер
- 250 мл павлака за готвење

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Земате 2 пилешки стекови и ги сечете на штангли по дебелина. Со една рамна лажичка сода за готвење ги премачкувате стековите. Потоа ги оставате на страна.

Чекор 2

Ситно сецкате 2 чешниња лук и една глава кромид.

Го земате Грил тавчето од Делимано, го ставате на рингла (на средна температура), додавате една лажица путер и ги пропржувате штанглите пилешки стек. Додавате сол и бибер по вкус.

Откако ќе се пропржат ги вадите од тавчето и ги оставате во сад на страна. Во истото тавче додавате да се пропржат околу 250гр прокељ.

Чекор 3

Го земате малото тенџерче од Делимано и во него ставате една голема лажица Кари, една мала лажичка Куркума, половина лажичка мелен Ким, една лажичка мелено Чили, малку мускатно оревче, една лажица сенф, сол и бибер. Промешувате и оставате кратко да се спојат вкусовите.



Откако ќе се запржи смесата од зачини, додадете 250мл павлака за готвење.

Чекор 4

Сервирајте по желба.

Совет

Овој Кари сос не само што е одличен со пилешко месо, туку можете да го искористите за ориз и за риба!

Користени производи:



Сад за сос



Грил тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk