



Пилешко со кари, мајонез и џем од кајсии

Постојат многу гласини за потеклото на ова јадење, но најверојатната приказна е дека е воведено за крунисувањето на Кралицата Елизабета II во 1952 со цел да се претстават националностите на Комонвелтот. Ова јадење е мешавина од индиската и другите кујни - малку е невообичаено, но истовремено е и прекрасно!



Состојки:

- 2 пилешки стека
- 2 супени лажици мајонез
- 1 супена лажица џем од кајсии
- 2 лажички кари во пра
- 1 рака суво грозје
- 150 грама ориз

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Зачинете ги стековите со сол и бибер и испечете ги на Делимано грил тавата - за помалку калории испечете го пилешкото во рерна.

Чекор 2

Земете еден подлабок сад и во него убаво измешајте го мајонезот, џемот од кајсии и карито.

Додадете го и сувото грозје и пилешкото исечкано на парчиња.

Добро измешајте додека е се уште топло пилешкото, за убаво да се комбинираат вкусовите.

Чекор 3

Послужете со ориз и добивате едноставен и брз летен оброк.

Совет

Овој рецепт за подготовка на пилешко месо често се консумира и ладен, па затоа можете да го оставите во фрижидер во текот на ноќта и да го користите како полнење за сендвичи или за полнети компири.

Може, исто така, да се подготви и со џем од праска или пак со компот од манго доколку имате!



Користени производи:



Грил тава



Садови за матење



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