



Пилешко во сос од кикирики и кари

Фичо ќе подготви еден од неговите најомилени рецепти, пилешко месо во сос од кикирики со зачинети печени компири.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- компири
- црвен пипер, кари, сол и бибер
- 500 грама пилешки стек
- масло, рузмарин, црвен пипер, сол и бибер
- малку бело вино

За СОС ќе ви треба:

- 30 грама путер
- 2 полни лажици путер од кикирики
- 1 полна лажица брашно
- 1/4 од лажичка кари
- 1 рака печени солени кикирики
- 1 шолја млеко

Чекор 1

Компирите добро измијте ги и оставете им ја лушпата. Зачинете ги со црвениот пипер, кари, сол и бибер и ставете ги во тавче за печење.

Печете во загреана рерна на 200 степени 15 минути или додека да заруменат.

Чекор 2

Секој пилешки стек сечете го на три дела и измешајте ги со рузмарин, црвен пипер, сол и бибер.

Во тава за пржење ставете масло и пржете ги на средна температура.

Додадете малку бело вино и оставете да се продинстаат.

Чекор 3

Во сад за сос ставете го путерот, додадете го путерот од кикирики, малку кари и брашно. Додадете го и млекото и мешајте да добиете густ сос.

Додадете ги и крупно сецканите кикирики и промешајте.

Чекор 4

Сервирајте!



Совет

Доколку сакате да је прескокнете подготовката на компирите, во маркетите побарајте веџис (зачинети) компири.

Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос



Супер сет

delimano®

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