



## Pileca dzigerica na singapurski nacin

Nasa Vegeta pikant savrseno se prilagodila, a mogli bismo reci i da je sasvim po meri singapurske kuhinje. Jos samo u bolje snabdevenim prodavnicama nabavite kurkumu, *kari*, *?*umbir, limetu i kokosovo mleko i sledite uputstva.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4

- 400 g pilecih jetri
- 2 kasike ulja
- 100 g luka
- 3 cesnja belog luka
- 1 kasika [Vegete pikant](#)
- 1 kasicica mlevene kurkume
- 1 kasika sveze narendanog *?*umbira
- 1/2 kasicice narendane korice limete
- 1/2 kasicice karija
- 1 list lovora
- 200 ml kokosovog mleka
- 200 g krastavaca



Vreme pripreme: 1 h

Energetska vrednost: 218 kcal / 911 kJ

Zahtevnost:

### Priprema

1. Pilece dzigerice drzite 30 minuta u hladnoj vodi. Nakon toga ih procedite i ocistite od zilica.
2. Ociscene dzigerice iseckajte na komadice.
3. Na zagrejanom ulju proprzite iseckani luk, pasirani beli luk i jetrice.
4. Dodajte Vegetu pikant, kurkumu, *?*umbir, koricu limete, *kari*, lovorov list, zalijte kokosovim mlekom i kuvajte na laganoj vatri oko 10 minuta.
5. Dodajte krastavac narezan na trakice i kuvajte jos 5 minuta.

### Posluživanje

Posluzite s kuvanim pirincem.

### Savet

Volite li ljuca jela, po zelji dodajte iseckanu chilli papricicu.

### Moja biljeska

