



## Piletina na tajlandski nacin

Hrskavost zdrobljenog kikirikija iz nekog razloga savršeno pristaje uz slana azijska jela, obično s *noodlesima* i/ili komadicima mesa. U receptu je i neizostavno lisce korijandera, aromatične i lekovite biljke.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4 - 6

- 100 g pecenog nesoljenog kikirikija
- 2 kasike soja sosa
- 1-2 kasicice carija
- 100 ml kokosovog mleka
- 1 kasicica naseckanog korijandera
- 700 g pileceg filea
- 1 kasicica [Vegete](#)
- 2 kasike ulja



#### Za salatu:

- 400 g krastavaca
- 120 g sojinih klica
- 1 kasicica narezane sveze metvice
- 100 g luka
- 1 kasicica naseckanog lista korijandera
- so
- 2 kasike ulja od kikirikija
- 2 kasike soka limete

Vreme pripreme: 30 min

Energetska vrednost: 454 kcal / 1898 kJ

Zahtevnost:

### Priprema

1. Kikiriki zdrobite, dodajte soja sos, *curry*, kokosovo mleko, korijander i promesajte.
2. Pilece filete natrljajte Vegetom, stavite u nauljenu tepsiju i pospite pripremljenom smesom od kikirikija.
3. Pecite u pecnici zagrejanoj na 200°C 20 minuta.
4. U mežuvremenu krastavce prerezite po duzini, izvadite semenke i narezite na tanke listice.
5. Dodajte sojine klice, metvicu, luk, korijander, so, ulje, sok limete i sve dobro promesajte.

### Posluživanje

Toplo meso poslužite sa pripremljenom salatom.

### Savet

Ako nemate svezi list korijandera, zamenite ga listom persuna, a ulje od kikirikija mozete zameniti nekim





## Piletina na tajlandski nacin

---

drugim kvalitetnim uljem poput maslinovog.

Moja biljeska

