

Люто пиле

Време за приготвяне: 20 мин

Нужните продукти:

600 г пилешко филе
50 г мадраско кърм
40 г червена кърм паста
3 с.л. мед
4-5 скилидки чесън
3-4 с.л. соев сос
20 г люто пипер
1 бр. лайм
500 мл кокосова сметана
200 г ориз басмати
Люта чушка



Начин на приготвяне:

Пилето се нарязва на кубчета и се маринова със соев сос, двата вида кърм, мед, чесън, люто пипер и кора от лайм. Добавя се люта чушка по желание. Овкусява се със сол и черен пипер.

Оставя се да се маринова за 5-10 мин в хладилника.

След това пилето заедно с маринатата се изпържва добре с малко мазнина, добавя се сметаната и се готви до сгъстяване на соса.

Сервира се с предварително сварения ориз, като накрая се поръсва с кора и сок от лайм.

Люто пиле

"Бързо, лесно, вкусно" - 20.11.2017

