

## PILETINA SA KIKIRIKIJEM

- 350 gr pilećih fileta
- 50 gr očišćenog kikirikija
- 1 chily papričica
- 2 manja poriluka
- 2 žličice gustina (obvezno, bez njega ovo neće biti ok)
- 3 žlice sojina sosa
- 2 češnja bilog luka
- pola decilitra bijelog vina
- malo nagratanog đumira ili đumira u prahu

Pileće filete izrežite na trakice. Pospite ih sa malo crvene paprike te sa žličicom gustina pa ih promiješajte rukom. Očišćeni kikiriki lagano popržite na malo ulja u woku (ne smije zagoriti jer meni onda nije baš ukusno). Kikiriki izvadite i frigate piletinu pa dodajte narezani poriluk, sitno sjeckanu chily papričicu (ako vam se čini da će to biti preljuto dodajte jedan mali izmrvljeni peperoncino). Nakon par minuta dinstanja i friganja vratite kikiriki, ostatak gustina pomiješajte sa pola decilitra vode te ga dodajte u wok. Zatim dodajte sitno sjeckani bili luk, sojin umak, vino, đumbir, sol (kapnite malo Vegete ako ne možete bez nje), kurkumu i malo currya. Neka se sve kuha još desetak minuta na laganoj vatri uz dodatak malo vode ako mislite da će umak biti pregust. Uz ovo bi kao dodatak najbolje pasala riža, ali kako ja ovih dana jedem samo povrće sebi sam ispekla krumpir na fite, mrkvu, kapulu i malo poriluka. Za mene samostalno jelo, a za ostale tek prilog piletini s kikirikijem. U slast!!!!!!!

