

# Pileći satai

## Za 4 osobe

500 g pilećeg filea

### Marinada

2 dl kiselog mleka  
1 kašičica đumbira u prahu  
1 kašika karija  
3 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli

### Kikiriki preliv

150 g kikirikija  
10 kašika ulja od kikirikija  
 $\frac{1}{2}$  dl sosa od soje  
2 limete  
2 kašike žutog šećera  
tucana ljuta paprika  
malo vode

### Prilog

mix povrća  
pirinač

### Način pripreme

1. U odgovarajuću posudu sipati kiselo mleko, dodati sitno seckan beli luk, kari, đumbir u prahu i so, promešati i marinada je gotova.
2. Pileći file iseći na komade veličine 2 x 2 cm i nanizati na ražnjić. Poređati u odgovarajuću posudu i preliteri marinadom. Ostaviti da se marinira najmanje jedan sat.
3. Napraviti sos od kikirikija: pečeni neslani kikiriki i malo ulja od kikirikija staviti u blender, izmiksovati da se dobije kremasta masa. Toj masi dodati soja sos, tucanu ljutu papriku po ukusu, žuti šećer, sok od limete, pa sve zajedno izmiksovati u blenderu. Ako je sos malo gušći, razrediti ga sa vodom. Čuvati u frižideru do serviranja.
4. Sotirati u tiganju na zagrejanom ulju mix povrća. Kada ja povrće sotirano dotati pirinač, soja sos, promešati.
5. U zagrejan tiganj sipati malo ulja, izvaditi ražnjiće iz marinade i staviti da se peku.

6. Servirati povrće i pirinač na tanjir, pa poređati ražnjiće oko povrća.  
Servirati sos od kikirikija. Služiti toplo.