

Piletina Čang Mai

Za 2 osobe

batak i karabatak
3 čena belog luka
malo brašna
ulje za prženje

Marinada

1 kašika seckanog mladog luka
1 kašika crvene kari paste
biber
1 kašika sosa od ostriga
sok pola lajma
1 kašičica šećera
prstohvat soli

Prilog

mešano povrće
pirinač

Crvena kari pasta

4 kašike ljutog ajvara
kašičica čili papričice u prahu
3 čena belog luka
rendana kora limete
sok pola limete
30 g svežeg đumbira
1 ljuta papričica (crvena)
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera

Način pripreme

1. Crvena kari pasta: sve sastojke staviti u blender i seckati dok se ne dobije kompaktna pasta.
2. Sitno iseći (samleti) piletinu.
3. Napraviti marinadu, pa piletinu staviti da se kratko marinira.
4. U tiganju, na malo ulja, propržiti beli luk. Nakon toga dodati začinjenu piletinu. Pržiti na umerenoj vatri uz stalno mešanje.
5. Pileću kožicu obrašnaviti i pržiti u dubokom ulju dok ne postane hrskava.

6. Skuvati pirinač, a po želji i mešano povrće.

7. Kada je piletina gotova servirati uz povrće i pirinač i hrskavu kožicu od piletine.