

# Piletina Tika

## Za 4 osobe

800 g pilećeg filea  
ulje za prženje

### Marinada

2  $\frac{1}{2}$  dl jogurta  
sok od  $\frac{1}{2}$  limuna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog kima  
 $\frac{1}{2}$  kašičice korijandera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
 $\frac{1}{2}$  kašičice tucane sudžuk paprike  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mešavine belog luka i ljute paprike  
1 kašičica soli  
1 kašičica bibera  
10 g svežeg đumbira

### Sos

20 g margarina  
2 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  sveže ljute papričice  
800 g paradajz pelata  
1  $\frac{1}{2}$  dl pavlake za kuvanje  
so i biber  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šećera  
1 kašičica kari praha

### Prilog

500 g pirinča

### Način pripreme

1. U činiji pomešati sve sastojke za marinade, s'tim sto đumbir treba oljuštiti i propasirati kroz pasiralicu. Sve dobro promešati. Piletinu iseći na komade veličine zalogaja i staviti je u marinadu. Marinirati je minimum 30 minuta, u frižideru.
2. U blenderu usitniti paradajz pelat sa dodatkom šećera. Na margarinu, u šerpi, propržiti zgnječene čenove belog luka i iseckanu ljutu papričicu. Zatim dodati pripremljeni paradajz i začiniti solju, biberom i karijem. U šerpu dodati pavlaku za kuvanje i krčkati sve 15 minuta na umerenoj vatri.
3. Na dobro zagrejanom ulju ispržiti mariniranu piletinu, pa je zatim dodati u šerpu da se dokrčka i ujedno sjedini sa sosom (svega nekoliko minuta).

4. Servirati obareni pirinač, preliti ga piletinom u sosu te sve ukrasiti peršunovim listom.