

# Pileća salata s kokosom, lukom i čilijem

Vrijeme pripreme: 45 min

Broj porcija: 4

## Sastojci:

Piletina zabatci 1 komada

luk ljubičasti 1 glavica

mladi luk 3 komada

Limun sok od limuna 1 šalica

kokos 1 komada

čili papričica 1 komada

kruh bijeli 1 po ukusu

soja sos 1 šalica

## Priprema:

1. pomiješajte sve sastojke za marinadu i piletinu marinirajte najmanje 6 sati
2. postavite roštilj i pecite meso 10-15 min
3. kad je meso gotovo pomiješajte s kokosom, lukom, limunovim sokom i čilijem
4. dodajte sol i papar

## Posluživanje:

Poslužite uz tostirani krah

## Savjet:

Začinite po ukusu