

Egzotyczny kurczak w mleku kokosowym



Autor: **konhambos**
Przepisów: **289** Ocena: **5528**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 1 czerwona papryka
- 2 cebule
- 1 cukinia
- 300 g zielonej fasolki
- 1 papryczka chili (opcjonalnie)
- 1 łyżka rodzynek (opcjonalnie)
- 100 ml bulionu warzywnego
- 400 ml mleka kokosowego
- sól, pieprz
- curry, kurkuma, kolendra
- garam masala
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z kurczaka pokroic na male kawalki i bejcowac w marynacie z oleju i przypraw, nastepnie krótko podsmażyc dodac pokrojone w kawalki warzywa, smażyć jeszcze chwile i zalac bulionem. Dodac przyprawy (w tym spora ilosc curry, az do zabarwienia sosu). Dusic na srednim ogniu ok. 25-30 minut, 10 minut przed koncem dodac mleko kokosowe i doprawic w razie potrzeby. Podawac z ryzem.



② Przepis na garam masala tutaj:

<https://smaker.pl/artykul-garam-masala,160619,konhambos.html>



Twoje notatki do przepisu: