

Gorący kociołek z kurczakiem z Tobago

Autor: **leopard28**Przepisów: **131** Ocena: **2503**

3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- masło, 75 g
- kurczak, pokrojony na części, 1 1/2 kg
- cebula, 2 średnie, drobno pokrojone
- czosnek, 2 ząbki, posiekane
- curry w proszku, 2 łyżki
- czerwona papryczka chili, 1 posiekana
- szafran nitki, 1/2 łyżeczki
- mleczko kokosowe, 250 ml
- sól, 1/2 łyżeczki
- ZIMNA WODA, 500 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Rozpuścić masło na patelni, smażyć kurczaka porcjami 5 min. Mięso odstawić.
- 2 Na tej samej patelni usmażyć cebulę i czosnek. Dodać curry, chili, szafran i smażyć jeszcze 1 minutę często mieszając.
- 3 Zawartość patelni przełożyć do większego garnka lub rondla, dodać usmażonego wcześniej kurczaka, dosypać sól, wlać połowę mleczka kokosowego i zimną wodę, tak aby zakryć kawałki drobiu. Doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem przez 45 minut. Dolać pozostałe mleczko kokosowe, wymieszać dokładnie składniki.
- 4 Podawać z ryżem oraz dodatkami: bana w plastrach, posiekany pomidor i cebula, jogurt naturalny.

Twoje notatki do przepisu: