

# Kurczak z ananase



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2309** Ocena: **51289**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 500 g filetu z kurczaka
- puszka krojonego ananasa
- 4 ząbki czosnku
- 2 szalotki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka przyprawy chińskiej "5 smaków"
- 2 młode marchewki
- mały słoiczek pędów bambusa
- pęczek rzodkiewki
- 2 łyżki soku z tajskiej limonki
- 300 ml bulionu drobiowego
- papryczka chili
- pęczek szczypiorku
- sól ,pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek obieramy ,zgniatamy i razem z pokrojoną w piórka szalotką podsmażamy na oliwie. Filety kroimy w kostkę ,dodajemy do czosnku i szalotki ,oprószamy przyprawą i chwilę podsmażamy. Następnie dodajemy ananasa z zalewą ,pokrojone w słupki marchewki ,osączone z zalewy bambus ,pokrojoną w kostkę rzodkiewkę ,sok z limonki oraz bulion. Dodajemy posiekaną papryczkę ,dusimy na wolnym ogniu 30 min. Wrzucamy posiekany szczypiorek ,do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z gotowanym ryżem.

## Twoje notatki do przepisu: