

Kurczak z nutką orientu



Autor: **palooka**

Przepisów: **48** Ocena: **677**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka, 1 pojedyncza
- cebula, 1
- czosnek, 2 lub 3 ząbki
- mleczko kokosowe, puszka
- curry, 1,5 łyżeczki
- imbir sproszkowany lub świeży, 1,5 łyżeczki
- Natka pietruszki
- sól, pieprz i olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrojona cebulę i czosnek smażymy na patelni , następnie dodajemy pokrojona pierś z kurczaka . Solimy i dodajemy pieprzu według własnego gustu.
- 2 Kiedy mięsko jest usmażone, dodajemy mleczko kokosowe i dusimy na małym ogniu około 10-15 minut , dodajemy curry i imbir,na koniec dodajemy pokrojoną kilka gałązek natki pietruszki.
- 3 Do takiego pasuje ugotowany biały ryż.

Twoje notatki do przepisu: