



przepisy.pl

Kokosowy kurczak curry

 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- olej - 1 łyżka
- mleko kokosowe - 450 mililitrów
- sos sojowy - 1 łyżka
- bakłażan - 1 sztuka
- świeża bazylija - 10 sztuk
- filety z kurczaka - 800 gramów
- pasta curry - 2 łyżki
- czerwona papryka chilli - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój na kawałki, bakłażana w kostkę, a papryczki posiekaj.
2. Na rozgrzany olej wrzuć pastę curry i usmaż ją, a następnie dodaj połowę mleka.
3. Kiedy sos zacznie pachnieć, wrzuć kurczaka i powoli dolewaj resztę mleka.
4. Gotuj do czasu, gdy kurczak będzie miękki.
5. Teraz dodaj bakłażana i sos sojowy.
6. Po doprowadzeniu do wrzenia, wrzuć papryczki chili oraz bazylię. Cały czas mieszaj w trakcie dodawania składników.
7. Kurczaka zdejmij z ognia i podawaj z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl