



przepisy.pl

Curry z kurczakiem i ananase



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś kurczaka - 200 gramów
- Esencja do duszonego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- ananas krojony - 0.5 szklanek
- mleko kokosowe - 1 szklanka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- sok z limonki - 1 łyżka
- siekane fistaszki - 0.5 szklanek
- świeża bazylija - 0.5 szklanek
- kolendra
- cukier - 2 łyżki
- pasta curry - 1 łyżka
- sos rybny - 1 łyżka
- olej - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Skrój kurczaka w małe kawałki, a cebulę posiekaj.
2. Dodaj kurczaka, zmniejsz gaz i gotuj wszystko przez około kwadrans, aż mięso zrobi się miękkie i sos zgęstnieje.
3. Teraz przypraw potrawę octem, sosem rybnym, sokiem z limonki i cukrem i gotuj jeszcze przez 5 minut.
4. Mieszając, smaż przez 2 minuty na oleju pastę curry oraz cebulę. Wlej do tego mleko kokosowe i poczekaj, aż się zagotuje.
5. Dodaj do sosu Esencję do duszonego kurczaka Knorr i całość zagotuj.
6. Wsyp orzeszki ziemne, ananasa i bazylię. Serwuj z ryżem posypane posiekaną kolendrą.

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