



przepisy.pl

## Ekspresowy kurczak po tajlandzku



 15 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Makaron chiński jajeczny - 1 opakowanie
- filet z kurczaka - 400 gramów
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- tajlandzka mieszanka warzyw - 1 opakowanie
- kurkuma - 1 szczypta
- chilli - 1 szczypta
- suszone liście Kafiru - 2 sztuki
- sok z 1 limonki - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Kurczaka umyj, pokrój w grubą kostkę posyp przyprawą do kurczaka Knorr i kurkumą.
2. Warzywa krótko podsmaż w woku, dodaj kurczaka, podsmaż. Wlej mleko kokosowe, dodaj liście kafiru i chilli. Duś chwilę. Dodaj makaron i dokładnie wymieszaj. Pokrop sokiem z 1/2 limonki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)