



Indyk po malezyjsku

przepisy.pl



 50 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 400 gramów
- Curry Knorr** - 2 łyżki
- świeży ananas - 400 gramów
- młoda cebulka ze szczypiorem - 1 pęczek
- ostre chili - 1 sztuka
- wiórki kokosowe - 3 łyżki
- mleko kokosowe - 1 puszka
- pomidor - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- natka kolendry - 1 pęczek
- ryż jaśminowy - 2 opakowania
- limonka - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w cienkie paseczki, oprósz solą i pieprzem, mięso odstaw do lodówki na kilka godzin. Posiekaj młodą cebulkę, chili, kolendrę. Pomidory i ananasa pokrój w kostkę.
2. Na suchej patelni upraż wiórki kokosa. Ryż ugotuj według zaleceń producenta.
3. Na patelni na rozgrzanej oliwie podsmaż indyka, dodaj cebulkę (tylko biała część), curry i chili. Smaż te składniki chwilę aż zaczną przywierać do dna patelni.
4. Dodaj wtedy ananasa, pomidory, mleko kokosowe, wiórki. Wszystko razem gotuj około 20 minut aż gulasz zgęstnieje odparowując o połowę.
5. Dopraw go do smaku sokiem wyciśniętym z limonki, posiekaną kolendrą i pozostałą zieloną cebulką. Podawaj z ryżem.

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