



przepisy.pl

Kaszotto orientalne a'la curry z mlekiem kokosowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa - 3 łyżki
- cebula - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- piersi z kurczaka - 100 gramów
- marchew - 1 sztuka
- fasolka szparagowa - 80 gramów
- grzyby shiitake - 5 sztuk
- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 opakowanie
- mleko kokosowe - 100 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- świeże chilli - 0.25 sztuk
- świeża kolendra - 0.25 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku przesmaż na oliwie cebulę, czosnek, połowe chilli, kurczaka (kostka), marchew (półplastry), grzyby shiitake plastry,
2. Następnie dodaj saszetkę Kaszotto Orientalne i zalej ok. 150 ml wody oraz 150 ml mleka kokosowego i gotuj ok. 15 minut.
3. Pod koniec gotowania dodaj fasolkę szparagową. Podawaj, posypane świeżą kolendrą i pozostałą chili.

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