



przepisy.pl

# Kurczak curry z anansem

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- pieprz
- sól
- wiórki kokosowe - 6 sztuk
- rodzynki - 3 łyżki
- oliwa
- bazylia - 2 łyżeczki
- curry - 1 łyżka
- czosnek ząbek - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- mleczko kokosowe - 200 mililitrów
- ananasy z puszki - 1 opakowanie

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

## Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój w kostkę, przełóż do miski, wyciśnij tam 3 ząbki czosnku i posyp curry. Dodaj trochę oliwy i zamieszaj. Zostaw mięso na 30 minut by nasiąkło przyprawami.
2. Następnie przełóż piersi na patelnię, dodaj trochę oliwy. Smaż piersi 3 minut, dodając curry
3. Następnie dodaj pokrojone w kostkę ananasy. Wszystko razem mieszaj.
4. Po 2 minutach dodaj wiórek kokosowych i rodzynek. Zamieszaj.
5. Następnie wciśnij 3 ząbki czosnku.
6. Dodaj sól, pieprz do smaku, 2 łyżeczki bazylii suszonej.
7. Następnie wlej mleczko kokosowe, dokładnie mieszając. Dodaj kurkumę i curry do smaku. Duś wszystko jeszcze jakieś 3 minuty mieszając.

---

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