



przepisy.pl

Kurczak duszony w mleku kokosowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- woda - 800 mililitrów
- zielona fasolka szparagowa - 100 gramów
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- liście kaffiru - 3 sztuki
- czerwona pasta curry - 1 łyżeczka
- trawa cytrynowa - 1 sztuka
- sos sojowy do smaku
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój w grubą kostkę. Marchewkę pokrój w plastry, a cebulę w piórka.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie przesmaż kawałki kurczaka. Następnie dodaj cebulę oraz pastę curry. Dodaj również liście kaffiru oraz trawę cytrynową.
3. Całość zalej 800 ml wody i zagotuj. Następnie wlej mleczko kokosowe.
4. Zmniejsz ogień. Dodaj pokrojoną marchewkę i Sos do pieczenia jasny Knorr. Gotuj około 25 minut.
5. Pod koniec gotowania dodaj fasolkę. Całość dopraw do smaku sosem sojowym oraz kilkoma kroplami limonki.

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