



przepisy.pl

Kurczak w kokosie po indyjsku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 500 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 150 mililitrów
- mleczko kokosowe - 200 mililitrów
- wiórki kokosowe - 2 łyżki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój kurczaka w kawałki i podsmaż na rozgrzanym oleju.
2. Cebulę oraz paprykę pokrój w podobnej wielkości kawałki i dodaj do smażonego mięsa.
3. Wymieszaj jogurt z mleczkiem kokosowym oraz wiórkami kokosowymi. Dodaj fix Knorr i wszystko wymieszaj.
4. Wlej sos do kurczaka i gotuj 8 minut. Podawaj z ugotowanym ryżem.

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