



przepisy.pl

# Kurczak w paście curry

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- mleko kokosowe - 50 mililitrów
- sos sojowy - 1 łyżka
- mielony imbir - 1 łyżeczka
- czerwona pasta curry - 2 łyżki
- podwójny filet z kurczaka - 2 sztuki
- papryczka chili posiekana - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Do miski wlej 1 łyżkę sosu sojowego, 1 łyżeczkę imbiru z proszku, szczyptę ziół prowansalskich i posiekaną papryczkę chili.
2. Filety z kurczaka włóż do marynaty. Odstaw do lodówki na godzinę.
3. Po godzinie podgrzej na patelni 2 łyżki stołowe czerwonej pasty curry z mlekiem kokosowym. Smaż przez 2 minuty.
4. Do sosu włóż kurczaka i smaż do czasu, gdy stanie się miękki.

---

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