



przepisy.pl

Kurczak w paście Tom Yum i orzechach

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mleko kokosowe - 150 mililitrów
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- papryka chili - 1 sztuka
- sos rybny - 1 łyżeczka
- podwójny filet z kurczaka - 2 sztuki
- pasta tom yum - 2 łyżki
- orzechy laskowe mielone - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Zmieszaj w misce mleko kokosowe, pastę, orzechy, posiekane chili, rozgnieciony czosnek, sos sojowy oraz rybny, aby powstała marynata.
2. Umyj, odsącz i pokrój filety a następnie włóż je do marynaty i odstaw do lodówki na kilka godzin.
3. Filety usmaż z obu stron na rumiano.

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