



przepisy.pl

# Kurczak w sosie tajskim

 0 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- suszone grzyby - 50 gramów
- kolendra - 1 łyżeczka
- imbir - 1 łyżeczka
- oliwa
- ocet jabłkowy
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- chilli - 1 łyżeczka
- piwo - 0.2 szklanek
- Kurczak w sosie tajskim - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek drobno posiekaj, zeszklij na oliwie.
2. Ugotuj mięso z kurczaka, oddziel od kości, zalej bulionem Knorr.
3. Cebulę posiekaj, dodaj do kurczaka. Ugotowane grzyby pokrój w paseczki. Dodaj wraz z piwem i połową łyżeczki przypraw do kurczaka.
4. Dopraw 2 łyżkami octu jabłkowego.
5. Duś przez godzinę.

---

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)