



Kurczak z mango

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- olej
- mango - 1 sztuka
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- zielona papryczka chilli - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- makaron ryżowy - 200 gramów
- bazylia
- grzybki shiitake - 4 sztuki
- sos śliwkowy - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek i papryczkę pokrój w plasterki. Podsmaż na oleju.
2. Kurczaka pokrój w plastry i dodaj do czosnku. Podsmażaj 3 minuty.
3. Wlej sos śliwkowy i dalej smaż, aż kurczak będzie złocisty, a sos się skarmelizuje.
4. Obierz mangi i pokrój w kostkę. Grzybki pokrój w cienkie plastry. Dodaj do dania.
5. Smaż przez 1 - 2 minuty, wlej mleko kokosowe i duś, do czasu gdy część płynu wyparuje i zostanie gęsty, aromatyczny sos.
6. Ugotuj makaron i dodaj do gotowego sosu.

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