



przepisy.pl

Kurczak z mlekiem kokosowym



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez skóry i kości - 8 sztuk
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- pomidory pelatti, puszka - 1 sztuka
- mleko kokosowe, puszka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- mąka pszenna - 50 gramów
- kolendra, kilka listów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka pokrój w kostkę, oprósz Przyprawą do mięs Knorr, a następnie delikatnie obtocz w mące.
2. W garnku lub patelni na rozgrzanej oliwie podsmaż kurczaka z obu stron, a następnie dodaj cebulę pokrojoną w kostkę.
3. Całość smaż do momentu, aż cebula nie zacznie brązowieć. Dodaj wtedy pomidory z puszki i mleko kokosowe.
4. Dodaj Fix Knorr i całość dokładnie wymieszaj. Gotuj około 20–30 minut, aż sos odparuje o połowę i zgęstnieje. Kurczaka podawaj z ryżem i kolendrą.

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