



przepisy.pl

Makaron wstążki z kurczakiem

 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- brokuły - 150 gramów
- sok z limonki - 2 łyżki
- imbir - 1 łyżka
- bazylią - 1 szklanka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- filety z piersi kurczaka - 800 gramów
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- makaron wstążki - 500 gramów
- pasta curry - 2 łyżki
- sos rybny - 2 łyżki
- bulion z kurczaka - 1 szklanka
- dymka posiekana - 1 szklanka
- mleko kokosowe niesłodzone - 450 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Do mleka kokosowego dodaj pastę curry oraz imbir, wymieszaj i podgrzewaj na małym ogniu, aby pasta się rozpuściła i powstał sos.
2. Do bulionu dodaj mąkę i wlej do sosu. Podgrzewaj przez 2 minuty cały czas mieszając do czasu, gdy sos zgęstnieje.
3. Do sosu dodaj pokrojonego w paski kurczaka, wlej sok z limonki i sos rybny. Podgrzewaj kolejne 2 minuty.
4. Teraz dodaj pokrojoną w paski paprykę, posiekaną dymkę i bazylię. Gotuj jeszcze 2 minuty.
5. Makaron ugotuj w osolonej wodzie, pod koniec gotowania dorzuć różyczki brokuła i gotuj razem przez minutę.
6. Makaron i brokuły odsącz, ułóż na talerzach, rozłóż kurczaka z warzywami i polej wszystko sosem.

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