



przepisy.pl

Pierś z kurczaka z sosem mango



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mango - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 400 gramów
- szalotka - 3 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- curry madras - 2 łyżki
- ocet biały winny delikatny np. jabłkowy - 200 mililitrów
- cukier brązowy - 2 łyżki
- imbir świeży - 10 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- natka kolendry - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Szalotkę obierz i przekrój wzdłuż na cztery części. Imbir zetrzyj na tarce, mango obierz i pokrój w grubą kostkę, czosnek, chilli oraz natkę kolendry drobno posiekaj.
2. Piersi z kurczaka pokrój w grube kawałki i oprósz je przyprawą Knorr, która nada całości korzennego aromatu, a także sprawi, że mięso po usmażeniu będzie soczyste.
3. Zamarynowane mięso obsmaż na rozgrzanej Ramie, ze wszystkich stron. Piersi nie muszą być dosmażone. Przełóż je na bok.
4. Na tej samej patelni obsmaż szalotkę, chilli i czosnek. Gdy szalotka się delikatnie zarumieni, dodaj brązowy cukier i smaż, aż ulegnie on karmelizacji. Następnie dodaj imbir, mango, curry w proszku i ocet. Wszystko razem smaż, aż ocet niemal w całości odparuje, łącząc wszystkie składniki w sos.
5. Dodaj przygotowane wcześniej kawałki kurczaka i posiekaną kolendrę. Całość duś jeszcze pod przykryciem około 3 minut. Podawaj z ryżem.

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