



przepisy.pl

Tajska zupa curry z kurczakiem



Składniki:

- pierś z kurczaka - 0.5 kilogramów
- czerwona pasta curry - 115 gramów
- mleczko kokosowe - 400 mililitrów
- cebula - 3 sztuki
- pieczarki - 7 sztuk
- marchew - 3 sztuki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na początku obrać marchewki i pieczarki. Następnie pokroić marchewkę w drobne paski, pieczarki w plasterki i cebulę w drobną kosteczkę. Pierś z kurczaka kroimy w kostkę.
2. Na niewielkiej ilości oleju podsmażamy cebulę tak by zrobiła się szklista i dodajemy kurczaka. Zaraz po tym jak kurczak dosłownie delikatnie się podsmaży dodajemy marchewkę i pieczarki, całość zalewamy niewielką ilością wody i przykrywamy pokrywką aby potrawa się poddusiła. Następnie dodajemy pastę curry i mleko kokosowe, całość mieszamy i odstawiamy do zagotowania aż warzywa zmiękną. Doprawiamy solą i pieprzem według uznania.

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