



przepisy.pl

# Tajskie curry z kurczaka z chili i pędami bambusa

 45 minut  5 osób  Średnie

## Składniki:

- mleko kokosowe - 400 mililitrów
- sok z limonki - 3 łyżki
- cukier brązowy - 2 łyżki
- papryka chilli - 1 sztuka
- pędy bambusa z puszki - 500 gramów
- filet z kurczaka - 1 kilogram
- pasta curry - 4 łyżki
- sos rybny - 6 łyżek
- limonka kaffir - 6 sztuk

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w cienkie paski, wymieszaj z 4 łyżkami sosu rybnego i odstaw na 15 minut.
2. Z wierzchu mleka kokosowego zbierz kilka łyżek śmietany, wlej ją do głębokiej patelni, doprowadź do wrzenia.
3. Dodaj pastę curry, smaż na małym ogniu około 2 minut. Powoli wlej 6 łyżek mleka kokosowego. Smaż 1 minutę.
4. Dodaj mięso, smaż 4 minuty.
5. Następnie dodaj opłukane pędy bambusa, cukier, liście limonki i resztę mleka. Doprowadź do wrzenia i gotuj 5 minut na małym ogniu.
6. Dopraw resztą sosu rybnego, sokiem z limonki i chili

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)