Kokosowy kurczak w zielonym curry

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- filet z piersi kurczaka, bez skóry - 1 szt.
- mleko kokosowe BIO - 200 ml
- zielona pasta curry - 4 łyżka
- marchewka BIO - 1 szt.
- świeży miąższ kokosa, starty na drobnej tarce - 6 łyżka
- olej sojowy BIO - 2 łyżka
- kolendra BIO - kilka garść
- sól, pieprz - 1 trochę

Dodatkowe info:

Przepis można modyfikować: zamiast piersi z kurczaka - mięso z udek, obrane z kości i pokrojone; dodatkowo cukinia pokrojona w słupki - należy ją dodać tuż przed wlaniem mleka kokosowego; można pominąć starty kokos, jeśli jednak mamy okazję go użyć to polecam - danie jest jeszcze bardziej kokosowe.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki, kurczaka pokroić w cienkie paski, marchewkę w słupki.

KROK 2: Olej rozgrzać na patelni, dodać pastę curry, smażyć ok minuty mieszając. Dodać kurczaka i marchewkę, smażyć kilka minut mieszając od czasu do czasu.

Kiedy kurczak będzie prawie usmażony dodać starty kokos i mleko kokosowe, dusić jeszcze chwilę. Doprawić do smaku solą i pieprzem, posypać posiekaną kolendrą. Podawać z ryżem: białym lub pełnoziarnistym.

Smacznego.