Kurczak w sosie curry

BIO PLANÈTE

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- filet z piersi kurczaka - 400 g
- olej kokosowy - 2 łyżka
- ostre curry w proszku - 3 łyżka
- papryka zielona - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- pędy bambusa - 150 g
- czosnek przeciśnięty przez praskę - 2 ząbek
- niesłodzone mleczko kokosowe - 500 ml
- posiekana trawa cytrynowa - 2 szt.
- rosół drobiowy - 1/2 szklanka
- sól, pieprz - 1 do smaku
- posiekana czerwona papryczka - 1 szt.
- cukier - 1 szczypta
- posiekana dymka - 1 szt.
- opcjonalnie posiekana kolendra - 1 pęk

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso z kurczaka pokrój na małe kawałki. W garnku podgrzej odpowiednio Olej Kokosowy BIO PLANÈTE, dodaj curry i przez chwilę obsmażaj kawałki kurczaka, następnie zalej połową mleczka kokosowego i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut.

KROK 2: Dodaj paprykę, pędy bambusa, czosnek i trawę cytrynową. Dodaj resztę mleczka kokosowego, rosół i przyprawy, pozostawiając na wolnym ogniu przez 5 minut.
Podawaj udekorowane dymką, kolendrą i czerwoną ostrą papryczką.
Można podawać z mieszanką dzikiego ryżu.