





Kurczak z warzywami i makaronem ryżowym

 Krystyna Helt

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

 40 min

 4 porcje

Składniki:

makaron ryżowy - 200 g

mieszanka warzywna chińska - 450 g

pierś kurczaka - 250 g

olej arachidowy - 2 łyżeczka

pasta curry - 1 łyżka

sos sojowy - 1 łyżka

kolendra - - kilka listków

czosnek granulowany - 0,5 łyżeczka

trawa cytrynowa - 0,3 łyżeczka

limonka - 1 szt.

olej do kuchni tajskiej - 3 łyżka

papryczka chili czerwona - 0,5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierś z kurczaka myję i kroję w kostkę. Przygotowuję marynatę:

W miseczce mieszam pastę curry, sos sojowy, olej arachidowy, czosnek granulowany, trawę cytrynową, wyciśnięty sok z limonki i posiekaną kolendrę. Dodaję kurczaka mieszam i zostawiam na 15 minut. Rozgrzewam olej na patelni i smażę kurczaka wyjętego z marynaty przez 5 minut, aby nabrał złocistego koloru. Dodaję zamrożoną mieszankę chińska, pokrojoną papryczkę chili i pozostały sos z macerowania kurczaka. Duszę do miękkości warzyw. Doprawiam solą, pieprzem. W tym czasie gotuję makaron ryżowy zgodnie z opisem na opakowaniu. Na talerzu układam na środku kurczaka z warzywami i dookoła makaron ryżowy.