Makaron tajski z kurczakiem i suszonym mango

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- makaron z ryżu tajskiego - 250 g
- filet z kurczaka - 1 szt.
- pomidorki koktajlowe - kilka kilka
- suszone mango - 50 g
- świeża bazylia - trochę trochę
- jogurt naturalny - 100 g
- passata pomidorowa - 7 łyżka
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- sól himalajska - 1 szczypta
- curry - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 szczypta
- papryka ostra - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Pożywny, delikatny kurczak z makaronem i nutą słodyczy w postaci mango!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować i odcedzić.

KROK 2: Filet pokroić w kostkę, obsypać curry, papryką słodką i ostrą i podsmażyć (lub ugrillować w piekarniku).

KROK 3: Na patelni podgrzać passatę z dodatkiem soli, zdjąć z kuchenki i wymieszać z jogurtem. Następnie dodać ugotowany wcześniej makaron, kawałki kurczaka, pomidorki koktajlowe i całość wymieszać.

KROK 4: Danie posypać świeżą bazylią, czarnuszką i suszonym mango.