Pierś z kurczaka z sokiem z pomarańczy w mleczku kokosowym

FAMILY

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- pierś z kurczaka - 350-400 g
- mleko kokosowe (gęste) - 3 łyżka
- sok z 1 pomarańczy - 1 szt.
- curry - 1 łyżka
- ząbki czosnku - 3-4 szt.
- sól - szczypta
- chilii - szczypta
- rosół drobiowy - 200 ml
- mąka kukurydziana - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Opłukaną o osuszoną pierś kurczaka kroimy w dość grubą kostkę.
W salaterce mieszamy gęstą część mleczka kokosowego z sokiem z pomarańczy i curry. Do marynaty wkładamy mięso, dodajemy zmiażdżony czosnek, sól i odrobinę chilii, dokładnie mieszamy, zakrywamy folią i wkładamy do lodówki na całą noc.

KROK 2: Na rozgrzaną grubą patelnię wlewamy łyżkę oleju i przesmażamy zamarynowane mięso. Przykrywamy i dusimy ok. 10 minut z połową marynaty. Następnie wlewamy ciepły rosół , zdejmujemy pokrywkę do lekkiego odparowania. Pozostałą marynatę mieszamy z mąką kukurydzianą, podlewamy kilkoma łyżkami ciepłej wody i dodajemy do mięsa, ciągle mieszając. Cały proces duszenia nie powinien trwać więcej niż 25-30 minut, mięso powinno być soczyste i moje takie było.