

Curry z kurczaka, mango i ananasa, z mleczkiem kokosowym



Autor: **mjakmagdalena**

Przepisów: **68** Ocena: **566**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 duża pojedyncza pierś kurczaka
- 1 dojrzałe mango
- 1/2 puszki pokrojonego ananasa z puszki
- 1 puszka 400 ml mleczka kokosowego
- 200 g ryżu
- 2 łyżki oleju (1 łyżka do smażenia oraz 1 łyżka do przygotowania marynaty)
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/2 łyżeczki curry w proszku
- 1/3 łyżeczki słodkiej papryki
- 1 rozdrobniony ząbek czosnku
- Szczypta przyprawy chilli (według uznania)
- 1/2 łyżeczki soli
- Szczypta pieprzu

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte i osuszone mięso pokrój w kostkę, dokładnie wymieszaj ze składnikami marynaty (olej, kurkuma, curry, papryka, czosnek, chilli, sól, pieprz).

Miskę przykryj przezroczystą folią i wstaw do lodówki na 2 godziny. Oczywiście marynatę można przygotować dzień wcześniej i zostawić ją w lodówce na całą noc.

- 2 Mango umyj, obierz ze skórki i pokrój w dużą kostkę.
- 3 Wstaw ryż do ugotowania według przepisu na opakowaniu.
- 4 Na patelni rozgrzej 1 łyżkę oleju i obsmaż kurczaka z każdej strony. Dodaj owoce i mleczko kokosowe, duś razem przez kilka minut.
- 5 Gotowego kurczaka curry podawaj z ugotowanym ryżem.



Twoje notatki do przepisu: