

Kurczak à la Reunion



Autor: **franco_polo**
Przepisów: 6 Ocena: 20



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 piersi z kurczaka / ewentualnie kurczak podzielony na porcje
- 400 ml mleka kokosowego
- 1 czerwona papryka
- 2 pomidory
- 1 duża cebula
- 250 ml przecieru pomidorowego
- Oliwa z oliwek
- Sol i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 W głębokiej patelni rozgrzać oliwę z oliwek, a następnie opiec z każdej strony piersi z kurczaka. Dodac soli i pieprzu do smaku.
- 2 Następnie zalac woda (tak aby piersi byly przykryte) i gotowac na malym ogniu przez 30 minut.
- 3 Pokroic papryke, pomidora (nie musi byc obrany ze skorki) i cebule i wrzucic do gotujacego sie kurczaka. Dodac mleko kokosowe i przecier pomidorowy.
- 4 Zagotowac, nastepnie zredukowac ogien i gotowac przez kolejne 30 minut.
- 5 Ja podaje zazwyczaj z puree ze slodkich ziemniakow. Mozna tez podawac z ryzem :) Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: