

# kurczak curry z mleczkiem kokosowym

Autor: **Patra1**Przepisów: **11** Ocena: **327**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1 duża cebula
- 1 średnia marchewka
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka żółta
- połowa opakowania mrożonej fasolki szparagowej
- połowa opakowania mrożonego kalafiora
- 1 opakowanie curry
- połowa puszki mleczka kokosowego
- 2 łyżki śmietany
- sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kroimy w paseczki



- 2 Obtaczamy w curry (wsypujemy całe opakowanie), odstawiamy na pół godziny do lodówki



3 Następnie smażymy na rozgrzanym oleju i odkładamy do rondelka



4 Zuzia wołała wieprzowinkę :D



5 Cebulę kroimy, szklimy na maśle i odkładamy



6 papryki kroimy w paseczki



7 moja papryka była niezadowolona :)



8 paprykę podsmażamy na maśle i odkładamy do rondelka



9 To samo robimy z marchewką, fasolką i kalafiorem



10 Wszystkie składniki mieszamy w rondelku i podlewamy nieco wodą, dusimy do zmięknienia warzyw, ok 20 min.



11 Po tym czasie dodajemy mleczko kokosowe oraz śmietanę, solimy i gotujemy jeszcze chwilę. Danie najlepiej smakuje z ryżem.

Smacznego:)



Twoje notatki do przepisu:

