

Pierś z kurczaka dla leniwych.



Autor: **kuchniarniam**
Przepisów: 94 Ocena: 812



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 0,5 kg piersi z kurczaka,
- 4 ząbki czosnku,
- 1 łyżka oleju,
- 1/2 szklanki mleka kokosowego,
- 1 łyżeczka curry,
- 1/2 łyżeczki curcummy,
- 1/2 łyżeczki imbiru
- 1/2 łyżeczki trawy cytrynowej,
- 1/2 łyżeczki bazylii,
- 1/2 łyżeczki lubczyku,
- 2 łyżeczki ajvaru,
- ewentualnie sól, pieprz.

Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek pokroić w plasterki podsmażyć na oleju. Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, wrzucić na patelnię. Dusić do momentu kiedy mięso będzie koloru białego.



- 2 Wlać mleko kokosowe, dodać wszystkie przyprawy oraz ajvar. Wszystko wymieszać. Dusić 15-20 minut pod przykryciem. Na koniec doprawić solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: