

# Piersi z kurczaka z porem w sosie z mleczka kokosowego



Autor: **alkakucharka**  
Przepisów: 37 Ocena: 473



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 1 por
- 1 puszka mleczka kokosowego ( polecam Real Thai - bez konserwantów ,można kupić np. w Tesco)
- ok. 300 g ryżu ( wasz ulubiony - u mnie basmati )
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- przyprawy : kurkuma, curry, przyprawa do drobiu, sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka myjemy i kroimy w kostkę.

Marynujemy kurczaka - do miseczki dodajemy odrobinę oliwy z oliwek , doprawiamy dużą szczyptą kurkumy, curry ,przyprawą do drobiu, solimy i delikatnie pieprzymy.

Odstawiamy mięso do lodówki (dobrze jest, kiedy mięso zostanie zamarynowane dużo wcześniej (3-4 godziny) ,wtedy będzie bardziej aromatyczne i soczyste.

Kiedy mięso jest przygotowane, gotujemy ryż według opisu na opakowaniu.

Białą część pora kroimy w plasterki , dodajemy również parę plasterków zielonej części (ok. 8 -10 krążków).

Na rozgrzanej patelni z oliwą z oliwek lub olejem rzepakowym podsmażamy piersi z kurczaka na złoty kolor. Następnie podsmażamy plastry pora. Kiedy się zrumieni dodajemy z powrotem na patelnię kurczaka i wlewamy mleczko kokosowe oraz jogurt naturalny.

Wszystko dokładnie mieszamy i dusimy razem ok 7 minut.

Podajemy z ugotowanym ryżem.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: