

Zielony kurczak

Autor: **annawk**Przepisów: **241** Ocena: **7748**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 piersi kurcze
- sól, chili w proszku,
- 1 łyżeczka tartego imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 szkl. mleka kokosowego
- 1/3 szkl. posiekanej kolędry
- 1/3 szkl. posiekanej natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi kurcze oprószyć solą i udusić na oliwie ewentualnie podlać wodą- co trwa ok.15 min . Odłożyć w ciepłe miejsce żeby nie ostygły.
- 2 Na oliwie pozostałej z duszenia kurczaka podsmażyć krótko posiekany czosnek, imbir i chili (uwaga żeby ie przypalić). Wlać do tego mleko kokosowe , obydwie natki - doprawić solą i zblendować na gładko. Taki sos dusimy ok. 10 min, można ewentualni zagęścić mąką.
- 3 Kurczaka wygodnie układamy na pościeli z sosu i wcinamy. Smacznego zielonego....

Twoje notatki do przepisu: