

Kurczak curry z mleczkiem kokosowym



Składniki

0,5 kg - pierś kurczaka
1 szt. - por
1 szt. - cebula
200 ml - mleczko
kokosowe
1 łyżka - masło klarowane
1 szczypta -
sposzkwany imbir
1 szczypta - curry
1 szczypta - kurkuma
1 szczypta - tymianek
1 szczypta - rozmaryn
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Nutka orientu w tradycyjnej polskiej kuchni to doskonała odmiana i odskocznia od żywieniowej rutyny! Dania orientalne, takie jak kurczak curry z mleczkiem kokosowym, to sposób by wypróbować nowe smaki!

Kurczaka kroję w kostkę, przyprawiam curry, solą i pieprzem i podsmażam na maśle klarownym. Wyjmuję i na maśle podsmażam również posiekaną cebulkę i por. Doprawiam również odrobiną curry. Dodaję kurczaka i 1,5 szklanki wody. Doprawiam kurkumą, rozmarynem, tymiankiem, imbirem, solą i pieprzem. Duszę około 20 minut na wolnym ogniu, Na koniec dodaję mleczko kokosowe i podgotowuję jeszcze chwilę.