

## Kurczak po tajsku z mango i paprykami



**LINKA2107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>filety z kurczaka</b>	600 gramów
<b>papryka czerwona</b>	2 sztuki
<b>cebule</b>	1 sztuka
<b>mango</b>	2 sztuki
<b>mleko kokosowe</b>	200 mililitrów
<b>pasta chili</b>	1 łyżeczki
<b>curry</b>	4 łyżeczki
<b>pasta curry zielona</b>	2 łyżeczki
<b>kurkuma</b>	0.5 łyżeczki
<b>olej kokosowy</b>	2 łyżki
<b>listki kolendry</b>	1 garść
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Wykonanie

- KROK 1 Filet z kurczaka umyć, pokroić w kostkę, oprószyć solą, pieprzem, curry i odstawić na około 30 minut.
- KROK 2 Papryki umyć, pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w małe paseczki. Mango obrać ze skóry i pokroić w kostkę. Pół jednego mango zmixować na puree.

### KROK 3

Cebulę drobno posiekać, zeszklić na oleju kokosowym, dodać pokrojonego fileta, pastę chilli, pastę curry, kurkumę, pozostałą przyprawę curry i smażyć jeszcze chwilę. Po tym czasie dodać pokrojone papryki, puree z mango, wlać mleko kokosowe, zagotować i całość chwilę smażyć. Na samym końcu dodać mango w kostkach, doprawić do smaku solą, pieprzem i jeszcze kilka minut dusić. Przed podaniem posypać drobno posiekaną kolendrą.

Kurczaka po tajsku podawać z białym lub brązowym ryżem, świetnie smakuje również z makaronem ryżowym.