

## Zupa z mango i pierśią z kurczaka



### CUKIERECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	200 g
<b>mango duże dojrzałe</b>	1 szt
<b>marchewka mała</b>	1 szt
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>sos sojowy</b>	1 łyżeczka
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	1 łyżka
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	1 szczypta
<b>pieprz młotkowy</b>	1 szczypta
<b>sól do smaku</b>	
<b>furikake</b>	1/3 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pierś z kurczaka optukać, osuszyć i pokroić w paseczki.
2. Do garnka wlać 800ml wody zagotować dodać mięso.
3. Masło stopić w rondlu, wsypać ryż, dodać curry i smażyć mieszając 3 minuty.
4. Z wywaru wyjąć ugotowaną pierś z kurczaka i wlać do ryżu. Gotować na małym ogniu około 5 minut. Przyprawić do smaku sosem sojowym, gałką muskatołowa, pieprzem i solą.
5. Marchewkę obrać pokroić na paseczki. Mango umyć przekroić na pół, usunąć pestkę, miąższ pokroić w małą kostkę dodać do zupy wraz z marchewką. Gotować jeszcze około 15 minut. Do ugotowanej zupy dodać pierś z kurczaka i podawać.