

## Rajska pierś w mango



**CAROLINE1983**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filety z piersi kurczaka</b>	4 pojedyncze
<b>dojrzałe mango</b>	1 duże
<b>migdały płatki</b>	3 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 płaska łyżeczka
<b>curry</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	
<b>bulion drobiowy</b>	1 szklanka
<b>sos chili</b>	1/2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi kurczaka obsmażyć z obu stron na oleju. Przełożyć do garnka, zalać bulionem i ugotować do miękkości. Wyjąć z garnka i trzymać w ciepłe. Mango obrać ze skórki, usunąć pestkę i drobno pokroić. Włożyć do bulionu. Dodać migdały i curry, gotować do momentu aż mango się lekko rozgotuje. Mąkę ziemniaczaną rozrobić w 2-3 łyżkach zimnej wody, dodać do sosu z mango, zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Każda pierś pokroić na plastry, poleć sosem. Podawać z ziemniakami lub ryżem.