

## Kurczak w sosie serowym z curry



### WEDITH1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	2
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	4 łyżeczki
<b>przyprawa orientalna</b>	
<b>sos sojowy</b>	1 łyżka
<b>mleczko kokosowe</b>	400 ml
<b>serek topiony</b>	2
<b>makaron ryżowy wstążki</b>	250 g
<b>olej do smażenia</b>	
<b>pietruszka zielona</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi kroimy na cienkie paseczki, przyprawiamy curry, przyprawą orientalną. smażymy na oleju. Dodajemy łyżkę sosu sojowego. Serek topiony rozdrabniamy dorzucamy do kurczaka, mieszamy. Jak ser się lekko stopi zalewamy mleczkiem kokosowym i gotujemy aż ser się całkowicie stopi. Przyprawiamy. Makaron przygotowujemy wg opisu na opakowaniu. Układamy na talerzu makaron , polewamy sosem , posypujemy posiekaną pietruszką. Smacznego!!!