Karaibski kurczak kokosowy



GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak

mleczko kokosowe

papryki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 4 piersi kurczaka, 1 łyżeczka oleju, półtorej posiekanej cebuli, 1 posiekana czerwona papryka, 1 posiekana zielona papryka, 1 łyżka posiekanego upieczonego czosnku, 200 ml mleczka kokosowego, sól i pieprz, szczypta płatków czerwonej papryki.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozgrzać piekarnik do 220 stopni. Na oleju zbrązowić kurczaka. Dodać cebulę i papryki. Smażyć aż cebula będzie przeźroczysta. Dodać czosnek i mleczko kokosowe. Gotować 5 - 8 minut. Doprawić solą i płatkami papryki. Przełożyć do naczynia żaroodpornego i zapiekać w piekarniku przez 45 minut.