Filet z kurczaka po meksykańsku

SZCZYPTACHILI

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna	1 sztuka
cebule	2 sztuki
pasta curry	1 łyżka , zielonej
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
chili Prymat	1 łyżeczka
cukier brązowy	1/2 łyżeczki
sól i pieprz	
olej do smażenia	
mleko kokosowe	400 ml
warzywa mrożone	400 g po meksykańsku
natka pietruszki	4 łyżki posiekanej
ryż ugotowany	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Pierś oczyszczamy , myjemy , kroimy w kostkę. Cebule obieramy , kroimy drobno. Na patelni rozgrzewamy olej. Przekładamy pierś z cebulą , doprawiamy pastą curry , curry w proszku , chili , solą i pieprzem. Smażymy na rumiano.

KROK 2 Mięso zalewamy mleczkiem kokosowym , mieszamy , chwilę dusimy.

KROK 3 Dodajemy warzywa , dusimy pod przykryciem do miękkości warzyw i powstania gęstego sosu.

KROK 4 Wsypujemy natkę pietruszki. Danie podajemy z ryżem.