chilli po tajsku

MONIKA_29

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso z kurczaka	40 dag
cebula	1 sztuka
papryki różnokolorowe	
olej roślinny	20 ml
sól, pieprz	
liście kolendry	
sos chili	1 (tajski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać olej na patelni i obsmazyc mięso pokrojone w kostkę, dusic we wlasnym sosie az zmięknie. Posolić i posypać pieprzem do smaku.
Jesli jest mało sosu to podlać bulionem.
Usmażyc na oleju pokrojoną w plastry cebulę i w paski paprykę, stale mieszając.
Zdjąc z patelni i włozyc na powrot podsmażone i miekkie mięso. Odlać nadmiar własnego sosu i dolać tajskiego chili. Zagotować.
Teraz dodać podsmazone warzywa i polowe posiekanych lisci kolendry. Wymieszać dodac jesli płyn wyparował reszte sosu wlasnego. Przybrać liscmi kolendry, podawać z ryżem basmati.