



Похлебка с курицей, бананами и ананасами

🕒 40–50 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 шт.	Лук
2 шт.	Зубчики чеснока
300 г	Картофель
400 г	Ананас
400 г	Куриное филе
200 г	Рис басмати
1 шт.	Апельсин
400 мл	Кокосовое молоко
100 г	Горох (свежий или замороженный)
2 шт.	Бананы
300 мл	Вода
1 уп.	♦ Приправа Curcuma с лимонграссом и зеленым перцем
	♦ Соль морская
	Кунжутное или подсолнечное масло

- 1 Очистите и нашинкуйте лук и чеснок. Очистите и нарежьте картофель кубиками. Очистите и нарежьте ананас кубиками. Выжмите апельсин.
- 2 Приготовьте рис басмати в соответствии с инструкциями на упаковке.
- 3 Промойте куриное филе под холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Нарежьте ломтиками и обжарьте в 2 ст. л. масла до золотистого цвета. Добавьте в сковороду приправу Kotányi Curcuma и обжаривайте пару секунд. Затем дегласируйте апельсиновым соком.
- 4 Налейте воду, добавьте нарезанный кубиками картофель и приправьте солью. Варите на медленном огне в течение 15 минут. Добавьте половину ананаса и тушите еще 5 минут. Смешайте ингредиенты ручным блендером.
- 5 Добавьте кокосовое молоко и остальные кубики ананаса и приправьте по вкусу соевым соусом. Положите кусочки жареного курицы и горох в кастрюлю и тушите еще 5 минут.
- 6 Разлейте похлебку по тарелкам и украсьте ломтиками банана. Подавайте с рисом.

