



Кокосово кърри с пиле

⌚ 20—25 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе ориза според инструкциите на опаковката.
- 2 Нарежете пилешките гърди на малки парченца, а зеленчуците на тънки лентички.
- 3 Загрейте олиото на тиган и опържете пилешките гърди. Добавете зеленчуците и сотирайте за кратко. Овкусете с микса за кърри.
- 4 Деглазирайте с кокосовото мляко и оставете да къкри за около 10 минути. Готово!

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

350 g	Пилешки гърди
1 бр.	Морков
1 бр.	Червена чушка
400 ml	Кокосово мляко
150 g	Ориз Басмати
2 с.л.	Олио
2 с.л.	♦ Кърри

