

Курица карри в кокосовом соусе

20–25 Мин.

Способ приготовления

1. Приготовьте рис басмати согласно рекомендациями на упаковке.
2. Нарежьте куриное филе на маленькие кусочки, а болгарский перец и морковь полосками.
3. Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте куриное филе до золотистого цвета. Добавьте болгарский перец, морковь и приправу и еще немного обжарьте.
4. Дегласируйте кокосовым молоком и тушите на маленьком огне. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

350 г	Куриная грудка
1 шт.	Морковь
1 шт.	Болгарский перец
400 мл	Кокосовое молоко
150 г	Рис басмати
2 ст. л.	Растительное масло
2 ст. л.	Приправа с манго для курицы карри