



Курица карри в кокосовом соусе

🕒 20–25 Мин. 

Способ приготовления

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

- 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!

