



## Ингредиенты 6 Порции 🖊 = Kotányi Produkte

1 шт.

2 ст.л. Растительное масло

300 г Куриное филе

60 г Шпинат

1.5 ст.л. ◆ Приправа Карри

По вкусу **♦** Соль морская



## Зеленый карри с курицей и овощами

Ō 40—50 Мин. ♀♀♀



## Способ приготовления

- Сначала нарежьте куриное филе кубиками. Очистите батат и нарежьте его кубиками 2х2 см. Перец нарежьте соломкой. Разберите брокколи на соцветия, а стебель нарежьте на кубики.
- Прогрейте глубокую сковороду на сильном огне и добавьте масло. Добавьте курицу и жарьте в течение 5 минут. Добавьте батат и жарьте еще 3 минуты. Затем добавьте стебель брокколи, приправу карри и соль. Влейте кокосовое молоко и тушите все вместе в течение 15 минут. В конце добавьте перец и соцветия брокколи и продолжайте готовить еще 5 минут.
- 3 Снимите карри с огня, добавьте шпинат и подавайте с рисом или лепешкой. Приятного аппетита!

