



Зелено кърри със зеленчуци и пиле

⌚ 40–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Лук
2 с.л.	Олио
300 g	Пилешко месо
500 g	Сладки картофи
1 бр.	Зелена чушка
1 глава	Броколи (ок. 300 g)
400 ml	Кокосово мляко
60 g	Бейби спанак
2 с.л.	♦ Кърри
	♦ Морска сол

- 1 Нарежете месото на малки парченца. Обелете сладките картофи и нарежете на кубчета – 2x2 см. Измийте чушката и нарежете на тънки лентички. Разделете броколито на малки розички, а стъблото нарежете на кубчета.
- 2 Загрейте олиото в дълбок тиган. Опържете месото за около 5 минути. Добавете сладките картофи. След още пет минути добавете кубчетата броколи и овкусете със сол и микса за кърри. Изсипете кокосовото мляко и гответе 15 минути, като разбърквате често.
- 3 Накрая добавете розичките от броколи и чушките за пет минути в тигана с кърри. След това разбъркайте и спанака в тигана, докато омекне. Сервирайте с ориз или индийски питки.

