



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

350 g	Piščančjih prsi
1	Korenček
1	Rdeča paprika
400 ml	Kokosovega mleka
150 g	Basmati riža
2 žlici	Rastlinskega olja
2 žlici	♦ Curry prah

Kokosov piščančji curry

🕒 20–25 Min   

Priprava

- 1 Basmati riž pripravite po navodilih na embalaži.
- 2 Piščančja prsa ter papriko narežite na manjše kose, korenček pa na trakove.
- 3 V ponvi segrejte rastlinsko olje ter popecite piščanca do zlate rjave barve. Dodajte papriko in korenje. Začinite še s curry začimbno mešanico ter na hitro popecite.
- 4 Zalijte s kokosovim mlekom ter kuhajte približno 10 minut na nizki temperaturi. Končano!

