



Kókuszos csirke curry

🕒 20–25 Perc 

Elkészítés

- 1 Készítsük el a basmati rizst a csomagoláson található utasítás szerint.
- 2 Vágjuk a csirkemellet apró darabokra, a paprikát és a meghámozott sárgarépat pedig finom csíkokra.
- 3 Hevítünk olajat egy serpenyőben és süssük aranybarnára a csirkemellet. Adjuk hozzá a paprikát és répát. Fűszerezzük Quick&Easy fűszerkeverékkel és pirítsuk át.
- 4 Öntsük fel a kókusztejjel és alacsony hőfokon nagyjából 10 percig pároljuk. Kész is!

Összetevők 2 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

350 g	Csirkemell
1 db	Sárgarépa
1 db	Piros kaliforniai paprika
400 ml	Kókusztej
150 g	Basmati rizs
2 evőkanál	Növényi olaj
2 evőkanál	🔥 Currys ételek fűszerkeverék

