



# Kurczak po tajsku z azjatyckimi ziołami

🕒 30—40 Min   

## Przygotowanie

- 1 Obierz marchewki i pokrój je na paski o szerokości 1 cm.
- 2 Pokrój filet z kurczaka na cienkie paski i posyp solą morską i mielonym pieprzem.
- 3 Rozgrzej olej sezamowy w woku i obsmaż paski kurczaka. Dodaj marchewki, brokuły i smaź przez chwilę.
- 4 Wlej bulion z kurczaka i pozwól, by się zredukował. Dodaj mleko kokosowe, mieszankę przypraw Ziola Tajskie Kotányi i ponownie zredukuj.
- 5 Następnie dodaj kielki fasoli i przypraw do smaku solą morską i mielonym pieprzem.
- 6 Lekko upraż orzechy nerkowca na suchej patelni, wymieszaj i ciesz się smakiem.

## Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 300 g      | Filet z kurczaka                     |
| 2 łyżki    | Olej sezamowy                        |
| 1 szt.     | Marchew                              |
| 150 g      | Brokuł, małe różyczki                |
| 100 g      | Kielki fasoli                        |
| 125 ml     | Bulion z kurczaka                    |
| 250 ml     | Mleko kokosowe                       |
| 40 g       | Orzechy nerkowca                     |
| 1 łyżka    | ♦ Ziola Tajskie mieszanka przypraw   |
| 1 szczypta | ♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 1 szczypta | ♦ Pieprz Czarny ziarnisty            |

