



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 kiełki 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	Kiełki 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

