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 smaż przez chwilę.
4. Wlej bulion z kurczaka i pozwól, by się zredukował. Dodaj mleko kokosowe, mieszankę przypraw Zioła 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 Produkte

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	Zioła Tajskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty