



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

350 g	Pilećih prsa
1 kom	Mrkva
1 kom	Crvena paprika
400 ml	Kokosovog mlijeka
150 g	Basmati riže
2 žlice	Suncokretovog ulja
2 žlice	♦ Curry

Pileći curry s kokosovim mlijekom

🕒 20–25 Min   

Priprema

- 1 Basmati rižu pripremite prema uputama na pakiranju.
- 2 Pileća prsa sitno narežite, a papriku i oguljenu mrkvu narežite na sitne trakice.
- 3 Zagrijte ulje u tavi i pržite pileća prsa dok ne porumene. Dodajte papriku i mrkvu kao i Kotányi Curry mješavinu začina i kratko popržite.
- 4 Deglazirajte kokosovim mlijekom i lagano kuhajte oko 10 minuta na laganoj vatri. Gotovo!

