



Zeleni curry s piletinom i povrćem

⌚ 40–50 Min   

Priprema

- 1 Piletinu narežite na kockice. Batat ogulite i narežite na kocke 2*2 cm. Papriku očistite i nasjeckajte na trakice. Brokulu natrgajte na cvjetove, a stabljiku nasjeckajte na kockice.
- 2 Zagrijte dublju tavu na jakoj vatri i dodajte ulje. Ubacite piletinu i pržite 5 minuta. Dodajte batat i pržite još 3 minute. Ubacite stabljiku brokule i dodajte curry začini i sol. Ulijte kokosovo mlijeko i kuhajte 15 minuta. Dodajte papriku i brokulu i nastavite kuhati još 5 minuta.
- 3 Maknite s vatre, umiješajte špinat i poslužite uz rižu ili naan.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Glavica luka
2 žlice	Ulja
300 g	Pilećih prsa
500 g	Batata
1 kom	Zelena paprika
1 kom	Glavica brokule (oko 300g)
1.5 žlica	♦ Curry
1 konzerva	Kokosovog mlijeka (400 ml)
1.5 žličice	♦ Kuhinjska sol
60 g	Baby špinata

