



Zeleni curry s piščancem in zelenjavo

⌚ 40–50 Min   

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Čebula
2 žlici	Olja
300 g	Piščančjih prsi
500 g	Sladkega krompirja
1	Zelena paprika
1 glava	Brokolija (300 g)
400 ml	Kokosovega mleka
60 g	Mlade špinače
1.5 žlice	♦ Curry prah
Ščepec	♦ Morska sol jodirana

- 1 Narežite piščanca na kocke. Olupite sladki krompir in ga narežite na kocke velikosti 2x2 cm. Operite papriko in jo narežite na trakove. Natrgajte cvetove brokolija, steblo pa narežite na kocke.
- 2 Segrejte globoko ponev na visoki temperaturi in dodajte olje. Dodajte piščanca in ga pražite pet minut. Nato dodajte sladki krompir in pražite še tri minute. Dodajte še steblo brokolija, curry v prahu in sol. Prelijte s kokosovim mlekom in kuhajte 15 minut. Na koncu dodajte papriko in brokoli ter kuhajte še pet minut.
- 3 Curry odstavite z ognja, vmešajte špinačo in postrezite z rižem ali naan kruhom.

