

# Kuřecí plátky s kokosovým mlékem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 ks kuřecích prsou

4 porce jasmínové rýže

tandori pasta

velká sklenice kokosového mléka

olej

sůl

pepř

## Postup

Kuřecí plátky omyjeme, osolíme, opepříme a naložíme do směsi, kterou si připravíme z olivového oleje a pálivé tandori pasty. Poté je dáme do zapékací mísy a necháme péct. Asi v půlce pečení polijeme kuřecí prsa kokosovým mlékem a necháme dopéct.

Jako přílohu podáváme jasmínovou rýži, kterou vaříme asi 13 minut v osolené vodě.