

Pikantní kuřátko a kokosové mléko

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4 kuřecí křídla a 6 stehýnek (použít můžete jen 8 kusů větších stehýnek, nebo jen 12 kusů křídýlek)

8 najemno nakrájených šalotek

1 lžíce nastrouhaného čerstvého kořene zázvoru

1 lžíce nasekaných thajských chilli papriček (pro méně otrlé lze vynechat)

2 lžíce nastrouhané citronové kůry

6 najemno nasekaných stroužků česneku

1 lžíce lžíce kurkumy

1 l kokosového mléka

0,5 l kuřecího vývaru

10-15 lístků limety (můžete vynechat)

Postup

Kuřecí křídla a stehýnka osmahněte v pánvi na oleji dozlatova a uchovejte teplé.

Potom na téže pánvi osmahněte šalotku, zázvor, chilli papričky, citronovou kůru, česnek a kurkumu asi 5 minut. Ke směsi přidejte kuře, kokosové mléko a vývar. Dosolte dle chuti, přidejte lístky limety a duste, dokud není kuře krásně měkké.

Jako příloha se hodí rýže.