





## Kurczak curry z mango

Aromatyczny kurczak

 Czas na High: -

 Czas na Low: 5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- - filet z kurczaka 4szt w całości,
- - mleko kokosowe 1szt puszka,
- - mango 1szt pokrojone w grubą kostkę,
- - imbir 1 łyżeczka tarty,
- - pasta żółta curry 1 łyżka,
- - limonka 1szt sok,
- - olej sezamowy 2 łyżki,
- - olej 1 łyżka,
- - sól do smaku,
- - sos sweet - chilli 2 łyżki,
- - kolendra 2 łyżki siekana.
- 



### Wykonanie:

Piersi przesmaż na oleju sezamowym i słonecznikowym, przełóż do Crock-Pota. Do misy dołóż także inne składniki prócz kolendry i mango. Ustaw program na Low 5h. Pół godziny przed upływem czasu dorzuć owoc. Tuż przed podaniem posyp siekaną kolendrą i dopraw solą do smaku. Podawaj z ulubionym ryżem.