



Kurczak z imbirem w mleku kokosowym

Danie orientalne

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- filet z kurczaka, 2 szt
- pieczarka, 4 szt
- marchew, 1 szt
- cebula dymka, 1 szt
- mleko kokosowe, 0,5 l
- imbir, łyżeczka
- limonka, ½ szt
- cukier, łyżka
- sos sojowy, 2 łyżki
- chilli, łyżeczka
-



Wykonanie:

Filet umyj i pokrój w kostkę, umyte pieczarki w cząstki, marchewkę w talarki. Chilli posiekaj drobno, cebulę potnij w pióra. Imbir obierz ze skórki i pokrój w cienkie słupki. Wszystkie składniki włóż do wolnowaru Crock-Pot, zalej mlekiem kokosowym, dodaj sos sojowy - wymieszaj. Ustaw na poziom high i gotuj 1 godzinę i 30 min. Po czasie dopraw sokiem z limonki.

Złote myśli

- Na większy apetyt sprawdzi się z makaronem ryżowym.

przepis Darka Kuźniaka