




Tajski kurczak z orzeszkami

Egzotyczne i proste do przygotowania danie

 Czas na High: 2

 Czas na Low: 4

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 łyżka oliwy z oliwek,
- 1 kg piersi z kurczaka, pokrojonych w kostkę,
- 1/3 szklanki mąki kukurydzianej,
- 1/2 łyżeczki soli, lub do smaku,
- 1/2 łyżeczki pieprzu,
- puszka mleka kokosowego 400 g,
- 3/4 szklanki masła orzechowego,
- 1/4 szklanki sosu sojowego,
- 1/4 szklanki miodu,
- 2 łyżki wina ryżowego lub octu,
- 2 łyżki soku z limonki,
- 1 łyżeczka oleju sezamowego,
- 1/2 do 1 łyżeczki mielonego imbiru lub do smaku
- 1/2 łyżeczki czosnku w proszku lub 2 ząbki czosnku świeżego,
- szczypta pieprzu cayenne,
- 1/3 szklanki lekko solonych orzeszków ziemnych, drobno posiekanych
- 1/4 szklanki świeżych liści kolendry łodygi odrzucając,
-



Wykonanie:

Pokrojone kawałki kurczaka dopraw solą, pieprzem i obtocz w mące kukurydzianej. Podgrzej na patelni oliwę i obsmaż kurczaka. W średniej misce wymieszaj mleko kokosowe, masło orzechowe, sos sojowy, miód, wino ryżowe, sok z limonki, olej sezamowy, imbir, czosnek i pieprz cayenne. Jeżeli masło trudno jest połączyć z innymi składnikami, możesz odrobinę podgrzać składniki w kuchence mikrofalowej. Do misy Crock-Pota włóż mięso z kurczaka i zalej przygotowanym sosem. Gotuj pod przykryciem 2 godziny na poziomie HIGH lub 4 godziny na poziomie LOW. Gotowe dani podawaj posypane lekko słonymi orzeszkami i udekorowane liśćmi kolendry.