PIERŚ KURCZAKA ZAGRODOWEGO W SOSIE CURRY Z KOLOROWĄ PAPRYKĄ, BAKŁAŻANEM I CUKINIĄ

do 45 min

Lista składników:

1 banan
1 cebula
1 cukinia
1 łodyga trawy cytrynowej
1 łyżka masła roślinnego
1 mały bakłażan
1 mały pęczek świeżej kolendry
1 posiekana papryczka chili
150g ryżu jaśminowego
2 liście limonki
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki prażonych orzechów nerkowca
2 łyżki żółtej pasty curry
4 piersi Kurczaka Zagrodowego oprószone mieszanką curry
500ml mleka kokosowego
500ml śmietany 36%
cynamon mielony do smaku
Po 1 czerwonej i zielonej papryce
sól

W garnku zagotować śmietanę razem z mlekiem kokosowym, bananem, liśćmi limonki, trawą cytrynową, pastą

curry i posiekaną papryczką chili. Gdy sos zacznie gęstnieć, wyjąć liście limonki oraz trawę cytrynową, a całość dokładnie zmiksować i ponownie wstawić na ogień. Ryż jaśminowy uprażyć (około 2 minut) z cynamonem na rozgrzanej oliwie z masłem. Następnie zalać wodą (około 1,5 cm ponad powierzchnię ryżu) i gotować do miękkości pod przykryciem. Na rozgrzanej oliwie obsmażyć pokrojonego kurczaka i dodać go do gotującego się sosu. Tak samo postąpić z cebulą, bakłażanem, cukinią i kolorową papryką. Gdy mięso będzie miękkie doprawić wszystko do smaku i dodać posiekaną kolendrę. Aromatycznego kurczaka podawać z wcześniej przygotowanym ryżem jaśminowym i prażonymi orzechami nerkowca.