Tekst i zdjęcie: **joanka** - Kuchcik (85)

Zielone curry z kurczakiem

f

Składniki:

Sposób przygotowania:

SKŁADNIKI:1/2 papryki zielonej1/2 papryki czerwonej1/2 cukinii1/2 cebuli czerwonej1 pierś z kurczaka1 marchewka2 łyżeczki żółtego curry sypkiego1 łyżka sosu ostrygowego1 łyżka sosu chili sriracha2 łyżeczki zielonej pasty curry1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej150 ml bulionu warzywnego100g pieczarek100g grzybów munimbir kostka 2 cmszczypta soliwoda 20 mlSPOSÓB PRZYGOTOWANIA:1. Pierś kurczaka i warzywa kroimy w paseczki. Rozgrzewamy patelnie, smażymy kurczaka, dodajemy szczyptę soli, łyżeczkę żółtego sypkiego curry, kostkę imbiru. Odkładamy na bok i myjemy patelnie.2. Rozgrzewamy 2 łyżki oleju i smażymy wszystkie warzywa 5 minut, dodajemy grzyby mun i kurczaka smażymy jeszcze 3 minuty. Po tym czasie dodajemy, 1 łyżkę sosy ostrygowego, 2 łyżeczki zielonej pasty curry, łyżeczkę złotego sypkiego curry, 150 ml bulionu warzywnego oraz łyżeczkę sosu chili sriracha.Dusimy wszystko około 5 minut.3. Po czym w małym naczynku mieszamy 1 łyżeczkę skrobi ziemniaczanej z zimna woda i zagęszczamy nasze danie (nasz sos). Smacznego :) zielone curry podajemy z białym ryżem.