



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

## **Zielone curry z kurczakiem**

f

### **Składniki:**

### **Sposób przygotowania:**

**SKŁADNIKI:** 1/2 papryki zielonej 1/2 papryki czerwonej 1/2 cukinii 1/2 cebuli czerwonej 1 pierś z kurczaka 1 marchewka 2 łyżeczki żółtego curry sypkiego 1 łyżka sosu ostrygowego 1 łyżka sosu chili sriracha 2 łyżeczki zielonej pasty curry 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej 150 ml bulionu warzywnego 100g pieczarek 100g grzybów muni mbir kostka 2 cm szczypta soli woda 20 ml  
**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:** 1. Pierś kurczaka i warzywa kroimy w paseczki. Rozgrzewamy patelnię, smażymy kurczaka, dodajemy szczyptę soli, łyżeczkę żółtego sypkiego curry, kostkę imbiru. Odkładamy na bok i myjemy patelnię. 2. Rozgrzewamy 2 łyżki oleju i smażymy wszystkie warzywa 5 minut, dodajemy grzyby muni i kurczaka smażymy jeszcze 3 minuty. Po tym czasie dodajemy, 1 łyżkę sosu ostrygowego, 2 łyżeczki zielonej pasty curry, łyżeczkę żółtego 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 zimną wodą i zagęszczamy nasze danie (nasz sos). Smacznego :) zielone curry podajemy z białym ryżem.

