

Kurczak w zielonym curry

4 porcje 20 minut

Składniki

- "200 g udka z kurczaka, pokrojonego w kawałki
- 150 g cukinii, pokrojonej w kostkę
- 100 g ziemniaka, obranego i pokrojonego w kostkę
- 40 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 40 g czerwonej papryki, pokrojonej w kostkę
- szczypta liści limonki
- 10 g trawy cytrynowej
- 5 g imbiru
- 500 ml wody
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 10 g liści bazylii
- 30 g pasty curry zielonego
- 50 ml mleka kokosowego"

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść szczyptę liści z limonki, 10 g trawy cytrynowej, 5 g imbiru, 500 ml wody i 30 g zielonej pasty curry. Zamknij pokrywę kielicha.
2. Posiekaj.
3. Dodaj 200 g udka z kurczaka, 150 g cukinii, 100 g ziemniaków, 40 g cebuli i 40 g czerwonej papryki. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Duś.
5. Dodaj 1 łyżeczkę soli morskiej, 10 g liści bazylii i 50 ml mleka kokosowego. Zamknij pokrywę kielicha.

6 Duś.

7 Podawaj z ryżem lub makaronem ryżowym. Smacznego!