

Tajska potrawka z indykiem

Przepis dodany przez użytkownika ds



Smakowity indyk w sosie z mleka kokosowego.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mięso z udźca indyka - 50 dag
- Pomidory koktajlowe - 25 dag
- Marchew - 2 szt.
- Cebula - 1 duża szt.
- Oliwa - 2 łyżka(i)
- Curry - 1 łyżka(i)
- Mleko kokosowe - 200 ml
- bulion drobiowy - 100 ml
- Sok z limonki -
- Pieprz i sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Marchew obrać i pokroić w ok. 0,5 cm talarki, gotować na patelni ok. 10 min. odstawić. Mięso umyć, oddzielić od ewentualnych kości i chrząstek, pokroić na niewielkie kawałki. Na patelni rozgrzewamy oliwę i podsmażamy indyka, aż nabierze złotego koloru. Dodać pokrojoną w grubszą kostkę cebulę i wsypać curry i posolić. Całość gotować 5-10 min.
- 2.** Następnie wlać mleko kokosowe, dodać wcześniej podgotowaną marchew oraz umyte pomidorki, połączyć bulionem, zamieszać i gotować 10 min. Na koniec danie przyprawić solą, pieprzem i sokiem z limonki.

Uwagi:

Przepis zaczerpnięty z pisma Moje gotowanie