

# CURRY Z KURCZAKIEM I ANANASOWĄ NUTĄ

## Składniki:

- cebula lub szalotka
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 cm startego świeżego imbiru
- 1 czubata łyżka pasty curry
- 600 g mięsa z piersi kurczaka
- dwie garści szpinaku świeżego
- papryka
- ½ cukinii
- 400 ml mleczka kokosowego
- 150 ml przecieru ananasowego Purena
- olej kokosowy
- 2 łyżeczki kuminu
- sok z cytryny
- sos rybny lub sól do smaku

## SPOSÓB WYKONANIA:

1



Na oleju kokosowym podsmażyć pokrojoną cebulkę i czosnek.

2



Dodać imbir oraz pastę curry i przesmażyć chwilę razem.

3



Dodać pokrojone w kostkę mięso, smażyć razem 5-6 min.

4



Doprawić sosem rybnym i kuminem.

5



Dodać przecier ananasowy Purena, mleczko kokosowe i wymieszać.

6



Dodać szpinak, posiekaną paprykę, cukinię i gotować razem kilka minut.

7



Doprawić do smaku. Podawać z ryżem jaśminowym, kolendrą, papryczką chilli i prażonym sezamem.



Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.  
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.