

Grilované kuře s kokosem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehno 4 ks
- česnek 4 stroužek
- semínka koriandru 2 špetka
- mletá kurkuma 1 špetka
- citrónová tráva 1 ks
- bobkový list 2 ks
- kuřecí vývar 500 ml
- kokosové mléko 270 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Na středním plameni rozežehřejte velkou silnostěnnou pánev. Vložte do ní kuřecí řízky, koření, citronovou travu, bobkové listy a kuřecí vývar. Přiveďte k varu a vařte bez pokličky 20 minut. Kuře obraťte, přidejte kokosové mléko, opepřete a vařte bez pokličky dalších 20 minut nebo dokud omáčka nezhoustne. Vyjměte kuře z pánve a dejte stranou.

2

Připravte gril na přímé grilování. Kuře grilujte po dobu 10 minut nebo dokud nezezlátne a nebude

lehce osmahnuté. Během grilování ho jednou otočte.

3

Chilli papričky nakrájejte na kolečka. Hotové maso dejte na talíř a na něj dejte nakrájené chilli papričky. Ihned podávejte.