



## JERNEJ KITCHEN

# PIŠČANČJI CURRY S KOKOSOVIM MLEKOM

*Piščančji curry s kokosovim mlekom je narejen s piščančjimi stegni in postrežen v bogati, kremasti kokosovi omaki z zelenjavo. Hiter in enostaven recept.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

### PIŠČANČJI CURRY S KOKOSOVIM MLEKOM

- 2 žlici kokosovega olja
- 6 piščančjih stegen (s kožo in kostmi)
- 1 čebula, olupljena in sesekljana
- 2 stroka česna, olupljena in sesekljana
- 1 žlica svežega ingverja, narezanega in drobno sesekljanega
- 1/4 čilija, sesekljanega
- začimbe: 1 žlička mlete paprike, 1/2 žličke mletega koriandra, 1/2 žličke mlete kumine, 1/4 žličke mlete kurkume, 1/2 žličke mletih klinčkov)
- 2 žlici rdeče curry paste
- 200 g sesekljanih vloženih paradižnikov
- 240 g piščančje jušne osnove (ali vode)
- 1 pločevinka kokosovega mleka (400ml)
- 100 g okre (sveže ali zamrznjene)
- 150 g brokolija

### POPEČEMO PIŠČANCA

Piščančja stegna damo na krožnik in jih osušimo. Začnimo s soljo in poprom na obeh straneh. Na zmeren ogenj pristavimo večji lonec s kokosovim oljem. Ko je olje vroče, dodamo piščančja stegna, s kožo navzdol. Na vsaki strani jih pečemo približno 3 - 4 minute, nato jih prestavimo na krožnik.

### NASVET

[Uporabimo lahko tudi piščančja stegna brez kože in kosti.](#)  
[Za kuhanje lahko uporabimo tudi ekonom lonec. Piščanca prav tako popečemo, šele nato kuhamo.](#)

### KUHANJE

V enak lonec damo sesekljano čebulo, sesekljana stroka česna, sesekljan ingver in sesekljan čili. Kuhamo 5 minut pri šibkem ognju, občasno premešamo. Dodamo začimbe (mleto papriko, koriander, kumino, kurkumo in klinčke), rdečo curry pasto, vložene sesekljane paradižnike in popečena piščančja stegna z vsemi sokovi. Kuhamo 20 minut.

### PIŠČANČJI CURRY S KOKOSOVIM MLEKOM

V lonec zdaj dodamo še kokosovo mleko, dobro premešamo in dodamo še na manjše kose narezan brokoli, sesekljano okro in na manjše kose narezan ohrovt. Pokrijemo s pokrovom in kuhamo 15 minut. Nato odstavimo z ognja, po okusu začnimo s soljo in poprom. Postrežemo z basmati rižem. Poljubno dodamo še rezino limete ali limone za svežino.

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož