

## Маринованный в кокосе цыпленок в томатном бульоне



Время приготовления: 105 min.

Степень сложности: Средний

### Ингредиенты (2 персоны)

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты 1000g 300г
- Дольки чеснока 2
- Кокосовое молоко 200 мл
- Копченая паприка 8 г
- Куриные ножки 4
- Оливковое масло ево по вкусу
- Петрушка по вкусу
- Свежий имбирь 10 г
- Свежий острый перец 10 г
- Соль и перец по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Надрезать куриные ножки и замариновать на 1 час с солью, перцем, измельченным чесноком, копченой паприкой, свежим имбирем, свежим стручковым перцем, петрушкой и кокосовым молоком.
2. Затем обжарить ножки на большом огне, после чего добавить маринад и готовить все в течение 20/30 минут на медленном огне.
3. При готовности цыпленка, отделить его от соуса, добавить ***Roti Протертые Томаты*** и готовить на большом огне.
4. Выложить в тарелки, добавляя острый стручковый перец, петрушку и свежий имбирь.