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 evo по вкусу
  - Петрушка по вкусу
  - Свежий имбирь 10 г
  - Свежий острый пере 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 ***Pomì Протертые Томаты*** и готовить на большом огне.
4. Выложить в тарелки, добавляя острый стручковый перец, петрушку и свежий имбирь.