



# FRANGO - Kurczak w mleku kokosowym po brazylijsku



## Składniki (6os.)

- 3 cebule, drobno posiekane
- 3 ząbki czosnku, wyciśnięte
- 1200 g piersi z kurczaka pokrojonej w paski (lub opcjonalnie jedna cała pierś na osobę)
- 5 pomidorów pokrojonych w ćwiartki
- 400 ml mleka kokosowego
- 1 mango, pokrojone w kostkę
- 1 pęczek zielonej kolendry
- 3-4 łyżeczki sambal oelek\*
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- kurkuma, kminek, sól i pieprz
- 4 szklanki ryżu

## Przygotowanie:

Poczekaj, aż cebula stanie się przezroczysta na oliwie z oliwek, dodaj czosnek i krótko podsmaż. Dodaj kurczaka i smaź, aż będzie ostry. Dopraviamy kurkumą, kminkiem, solą i pieprzem. Dodajemy pokrojone w ćwiartki pomidory i krótko podsmażamy. Wlewamy mleko kokosowe. Dodajemy sambal oelek i mango i gotujemy na małym ogniu około 10-15 minut, aż mięso będzie ugotowane, a sos lekko zgęstnieje. W razie potrzeby ponownie doprawiamy i na koniec dodajemy kolendrę. Kurczaka podajemy z ryżem

\*tajski sos wyprodukowany z czerwonych papryczek chili - posiada intensywny, niezwykle ostry, kwaśno-słony smak, często stosowany jest jako zamiennik chili.



# Quindim - Budyń kokosowy po brazylijsku



## Składniki (6os.)

- 60 g suszonego kokosa
- 60 g sosu waniliowego
- 60 g mleka kokosowego
- 6 żółtek
- 120 g cukru  
poza tym
- masło i cukier do natłuszczenia foremek
- np. Physalis\* świeża lub suszona jako dekoracja
- trochę bitej śmietany

## Przygotowanie

Ponieważ ten brazylijski budyń ma być upieczony, warto od razu włączyć piekarnik.

Następnie wsyp płatki kokosowe, wlej sos waniliowy i mleko kokosowe do miski i wymieszaj trzepaczką. Następnie oddziel żółtko. Do masy kokosowej dodaj żółtka i cukier i delikatnie ubij ręcznie. Mieszanka powinna być luźna, ale nie zawierać zbyt dużo powietrza, aby później budyń łatwo wychodził z foremek gładki i błyszczący. Rozgrzej powietrze obiegowe do temperatury 170°C i piecz.

\* Physalis (Miechunka) uprawiana także w Polsce. Owoce są niewielkie, podobne do pomidorów koktajlowych. Mają pomarańczowy kolor, a osłania je półprzezroczysty klosz, który przypomina lampion. W smaku są kwaśne, z dodatkiem goryczy. Dla wielu smakują jak połączenie pomidora z pomarańczą.