



## Supa de noodles cu pui si curry

### Ingrediente

- 1 lingura Ulei de masline
- 700 g piept de pui
- 0.5 lingurita Piper negru
- 3 catei Usturoi
- 170 g Ceapa
- 120 g Ardei gras
- 6 cani Supa de pui
- 250 g Lapte de cocos
- 3 linguri Sos de curry
- 15 g Ghimbir proaspat
- 186 g MAGGI Magic Asia Noodles Instant Curry cu condimente si legume
- 1 lingura Sos de peste
- 2 lingurite Zahar brun
- 3 tije Ceapa verde
- 1 lingurita Patrunjel verde
- 10 frunze Busuioc proaspat
- 30 ml Suc de lamaie

### Instructiuni

1. Se pune pe foc o tigaie in care se varsa uleiul de masline. Se taie puiul in cuburi mari, se azoneaza cu sare si piper si se pune la prajit pana ce carnea devine aurie.
2. Se scoate puiul pe o farfurie.
3. In aceeasi tigaie cu ulei, se pun usturoiul pisat, ceapa maruntita si ardeiul gras feliat. Se lasa la calit amestecand din cand in cand, pana se patrund legumele.
4. Se toarna supa de pui si laptele de cocos.
5. Se adauga pasta de curry si ghimbirul ras si se lasa pe foc 1 minut.
6. Se adauga puiul inapoi in tigaie. Cand da in clocot, se reduce focul, se amesteca din cand in cand si se lasa la redus lichidul aproximativ 10 minute.
7. Se adauga continutul pachetelor Magic Asia Noodles Instant Curry, sosul de peste si zaharul brun si se lasa la fiert pana se inmoaie noodles, cam 5 minute.
8. Se inchide focul, se presara ceapa verde taiata, patrunjelul si busuiocul taiat, sucul de lamaie, sare si piper dupa gust si se amesteca.

### Nutritie

Carbohidrați	12.95 g
Energie	380.27 kcal
grăsimi	18.13 g
Proteină	27.23 g

40 Min

8 Portii