

# ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΡΥΖΙ, ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΣΆΛΤΣΑ ΚΆΡΥ ΜΆΝΓΚΟ



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Δημιουργήθηκε στις  
2022-02-08

Εγκρίθηκε από Supercook CL  
Προτάθηκε από Kitchen  
Center

Ο συνολικός χρόνος  
προετοιμασίας: 45:25 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

## ΥΛΙΚΆ

<b>1</b>	Μικρό μπρόκολο
<b>1</b>	Ώριμο μάνγκο
<b>1 Κιλά</b>	Στήθος κοτόπουλου
<b>350 Γραμμάρια</b>	Ρύζι
<b>100 Γραμμάρια</b>	Θραυσμένη ντομάτα
<b>1 Κουτάλι σούπας</b>	Κάρυ σε σκόνη
<b>1 Κουτάλι σούπας</b>	Turmeric (κουρκούμη)
<b>200 Γραμμάρια</b>	Κρέμα γάλακτος
<b>1 Κουτάλι σούπας</b>	Μέλι
<b>1,2 Λίτρα</b>	νερό
<b>1/2 Κουταλάκι γλυκού</b>	Πιπέρι
<b>2 Σκελίδα σκόρδου</b>	σκόρδο
<b>50 ml</b>	ελαιόλαδο
	Αλάτι για γεύση

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#).