



1  
Морковь, сельдерей, лук нарежьте небольшим кубиком, имбирь мелко порубите. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.



2  
Куриные бедра посолите, посыпьте смесью приправ, сбрызните растительным маслом. Обжаривайте на сковороде до румяной корочки 7-8 минут на среднем огне, периодически переворачивая.



3  
Куриные бедра достаньте со сковороды и переложите на отдельную тарелку. Лук, морковь, имбирь, сельдерей переложите на сковороду и жарьте на среднем огне, помешивая, 4-5 минут. Куриные бедра снова положите на сковороду к овощам. Залейте кокосовым молоком и сливками. Посолите по вкусу. Перемешайте. Тушите на среднем огне 25 минут.



4  
Поленту залейте кипятком (300 мл), посолите, добавьте сливочное масло, перемешайте. Накройте крышкой или фольгой. Дайте поленте настояться 5-7 минут.



5  
Поленту выложите в центр тарелки, сверху положите куриное бедро и полейте кокосовым соусом.