

Kurczak curry



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **802** Ocena: **49808**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- cebula 1 szt
- ząbek czosnku
- sól, pieprz, curry, przyprawa do drobiu
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, podsmażyć na oliwie (ok. 2 łyżki). W trakcie smażenia posypać przyprawami. Gdyby mięso za bardzo się przypiekało, należy podlać odrobiną wody (w razie potrzeby czynność powtórzyć). Po 20 minutach dodać cebulę pokrojoną w piórka i ząbek czosnku pokrojony w plasterki. Całość dusić jeszcze około 10 minut.

Twoje notatki do przepisu: