

Kurczak curry



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **479** Ocena: **12059**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500g filetów z kurczaka
- 2 czerwone papryki
- 1 duży por
- 1 cebula
- 2 marchewki
- przyprawa curry (do smaku, około 2 łyżeczki)
- sól, pieprz, kurkuma, papryka ostra
- olej
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Filety, paprykę i cebulę kroimy w kostkę, por w plastry, marchewkę ścieramy na dużych oczkach tarki.
- 2 Filety podsmażamy na rozgrzanym oleju do zarumienienia, obsypujemy przyprawami: 1 łyżeczką curry, szczyptą soli, pieprzu i papryki ostrej. Dodajemy warzywa, dusimy do miękkości, w razie potrzeby podlewamy wodą.
- 3 Kiedy warzywa będą miękkie, dodajemy pozostałe curry i przyprawiamy do smaku. Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: