

# Kurczak curry z warzywami i kaszą jaglaną



Autor: **mimiwiki**

Przepisów: **574** Ocena: **17115**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 duża pierś z kurczaka
- 1 mała biała cebula
- 1 duży pomidor
- 1/2 czerwonej papryki
- 1 woreczek kaszy jaglanej
- zioła prowansalskie
- curry
- Sól
- pieprz
- 1 łyżka oliwy/oleju
- pół pęczka szczypiorku

## Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu.  
W rondlu na rozgrzanej oliwie podsmażamy kurczaka pokrojonego w kostkę. Doprawiamy solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Pomidora obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Z papryki usuwamy gniazda nasienne i również siekamy w kostkę. Dodajemy warzywa do kurczaka, zmniejszamy ogień i przykrywamy na około 15-20 minut, aż papryka zmięknie. Wrzucamy ugotowaną kaszę jaglaną, doprawiamy dwoma łyżeczkami curry i mieszamy. Rozkładamy na talerze i posypujemy posiekanym szczypiorkiem. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: