

Kurczak w curry z ananaseм i morelami

Autor: **KORAL**Przepisów: **885** Ocena: **18419**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Pierś z kurczaka 700 g
- 1 puszka ananasa
- ok. 400 g kg moreli
- 3-4 ząbki czosnku
- 2 cebule
- sproszkowane curry 3 -4 łyżki
- śmietana 30 % ok. 100 ml
- sól
- ugotowany ryż jaśminowy

Sposób przygotowania:

- 1 Posiekać czosnek, cebulę.
Pierś pokroić w 2-3 cm kostkę.
Ananasa i morele pokroić w cząstki.
Na oleju podsmażyć czosnek z cebulą, gdy się lekko przyrumieni dodać curry.
Włożyć kurczaka, dusić około 10 minut.
Przykryć i od czasu do czasu mieszać.
Dodać około 1/2 szklanki soku z ananasów,
włożyć owoce, dusić kilka minut.
Dodać śmietanę, zamieszać, chwilę pogotować i gotowe.
Podawać z ryżem jaśminowym.

Twoje notatki do przepisu: