

Kurczak w curry z selerem



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2380** Ocena: **52783**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1/2 kg filetów z kurczaka
- 8 łodyg selera naciowego
- Sałata lodowa
- Puszka mandarynek
- Majonez
- Mały jogurt naturalny
- Pieprz marynowany
- Curry
- Bulion drobiowy
- Sól ,pieprz ,cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka gotujemy w bulionie drobiowym. Studzimy a następnie kroimy w grubą kostkę. Seler naciowy kroimy w kostkę. Sałatę w palcach rozdrabniamy. Łyżkę marynowanego, zielonego pieprzu drobno siekamy. Do 8-10 łyżek majonezu dodajemy ok 150 ml naturalnego jogurtu oraz wlewamy 2-3 łyżki wywaru z gotowania piersi. Dodajemy 4 łyżki curry, łyżeczkę cukru, sól i pieprz do smaku. Całość mieszamy na jednolitą masę. Mandarynki z puszki osączamy i dodajemy do sałatki. Wszystkie składniki mieszamy ze sobą. Wkładamy do lodówki na kilka godzin.

Twoje notatki do przepisu: