

Kurczak w sosie śmietanowo-majonezowym



Autor: **nelakornelia**
Przepisów: 22 Ocena: 799

5-6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- kurczak z rosołu, 1 szt
- przyprawa do kurczaka, 1 całe opakowanie
- curry, 0,5 opakowania
- pieprz czarny, wedle uznania
- czosnek, 3 ząbki
- czerwona słodka papryka w proszku, 0,25 opakowania
- cebula, 2-3 sztuki
- śmietana 18%, kubek 400ml
- majonez, 0,5 małego słoika
- margaryna lub olej do smażenia, wedle uznania
- woda, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule i czosnek zesklić na margarynie lub oleju. Kurczaka z rosołu oddzielić od kości i skóry i rozdrobnić dodać do cebuli z czosnkiem, całość przyprawić przyprawami, dokładnie wymieszać, następnie podlać wodą, zagotować i podduścić przez ok 10 min.
- 2 W tym czasie śmietanę wymieszać z majonezem, a następnie wlać do duszącego się kurczaka, wymieszać dokładnie i zagotować.
- 3 Świetnie smakuje z ziemniakami lub makaronem tagliatelle, jeśli ktoś woli z ryżem, to proponuję zaostrzyć smak potrawy chili i dodać odrobinę przyprawy w 5 smaków. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: