

# KURCZAK CURRY



Autor: **LIDECZKA**  
Przepisów: **255** Ocena: **17980**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- cwiartki kurczaka, 3
- oliwa
- masło, 2 łyżki
- ząbki czosnku rozgniecione, 2
- jabłka pokrojone w kosteczkę, 2
- cebula drobno poszatkowana, 1
- curry, 1 łyżka
- mąka, 2 łyżki
- śmietanka 12%, 2 kubki
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Ćwiartki kurczaka przepołowić, obsypać solą, zezłocic na oliwie, włożyć do naczynia żaroodpornego.
- 2 W rondelku na rozgrzanym maśle i wytopionym tłuszczu ze smażonego kurczaka poddusic czosnek, cebulę i jabłka.
- 3 Dodac sól, curry i mąkę, wymieszać. Powoli dodawac śmietankę, gotowac na wolnym ogniu ok. 5 minut. Zalac sosem kurczaka, piec w 180 stopniach przez ok. 40 minut. Podawac z ryżem. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: