

Kurczak Curry

Autor: **asia78**Przepisów: **4** Ocena: **394**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pojedyncza pierś z kurczaka, 4
- cebula, 6 średnich
- curry, 2 łyżeczki
- kostka rosołowa, 1
- przecier pomidorowy, połowa słoiczka
- śmietana 12% słodka, połowa szklanki
- liść laurowy, 2 sztuki
- woda, półtora szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Polecam wykorzystać głębokie patelnie z pokrywkami, ale może też być garnek. Cebule pokroić w półplasterki i zeszklić na oleju. Dodać curry i smażyć ok 2 minut. Wrzucić do tego pokrojone w kostkę (nie za drobno) piersi i usmażyć (kilka minut, żeby kurczak zrobił się biały). Wlać do tego wodę, wrzucić kostkę rosołową, dodać przecier pomidorowy i liście laurowe. Dusić wszystko razem ok 50 min pod przykryciem. Przyprawić solą i chilli lub pieprzem. Na koniec wlać śmietane i wymieszać. Zaznaczam, że cebula całkowicie się rozgotuje i tak naprawdę nie czuć jej tak bardzo w tym daniu, więc jak ktoś nie przepada za cebulą to proszę się nie wystraszyć jej ilością, naprawdę jej nie czuć. Można również wykorzystać inne części kurczaka tylko, że bez skóry! Polecam naprawdę pychota....

Twoje notatki do przepisu: