

Kurczak Garam Masala z ananase

Autor: **fiolinea**Przepisów: **53** Ocena: **911**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 400-500g polędwiczek z kurczaka
- 3-4 plasterki świeżego ananasa
- 200 g brązowego ryżu (ja używam Uncle Bens)
- 1 łyżka przyprawy Garam Masala
- 1 łyżeczka kurkumy (dla koloru) - można pominąć
- 200 ml mleczka kokosowego
- 1/4 łyżeczki suszonych liści limonki (można dodać jako zamiennik łyżkę soku z limonki)
- 1 łyżka oleju kokosowego do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy w osolonej wodzie wg zaleceń na opakowaniu. Polędwiczki z kurczka kroimy na większą kostkę. Ananasa obieramy - kroimy najpierw w plasterki o grubości 1,5cm a następnie w kostkę.
- 2 W średnim garnku roztopiamy olej kokosowy i podsmażamy z obu stron kurczaka do czasu aż się zetnie. Zalewamy go następnie mleczkiem kokosowym, dodajemy liście lub sok z limonki oraz przyprawę Garam Masala i kurkumę. Całość mieszamy i dusimy na małym ogniu do czasu aż kurczak całkowicie zmięknie.
- 3 Po tym czasie dodajemy kawałki ananasa i chwilę dusimy. Doprawiamy solą i pieprzem. Ryż odcedzamy i dodajemy do sosu, mieszamy do czasu aż ryż "wpije" sos.

Wykładamy na talerze i zajadamy! ;)

Twoje notatki do przepisu: