

Kurczak Korma

Autor: **shadok72**

Przepisów: 2 Ocena: 2



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 4 piersi z kurczaka
- 200 g cebuli
- 1 jablko pokrojone na kawałki
- 1 banan pokrojony
- sol, pieprz
- 4 łyżki stołowe curry lub pasty curry
- 8 łyżek stołowych mleka kokosowego

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule pokroic i podsmazyc .
- 2 Dodac pokrojone w kostke piersi,posolic i posypac pieprzem.Smazyc az nabiora zlotego koloru.
- 3 Dodac curry i mleczo kokosowe.
- 4 Przykryc pokrywka i dusic na malym ogniu ok. 10 min.Dodac pokrojone omoce i dusic przez kolejne 5 min.

Twoje notatki do przepisu: