

Kurczak w czerwonym curry



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **344** Ocena: **3119**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- Pierś z kurczaka - 500g
- Mleko kokosowe - puszka 400g
- Czerwona pasta curry - 25g (można ją już dostać w większych sklepach spożywczych oraz oczywiście w sklepach orientalnych)
- Papryka czerwona - 1 szt
- Olej - 1 łyżeczka
- Cebula - 2 małe
- Pieczarki - 400g
- Ryż biały - 200g
- Mleko - 1 szklanka
- Woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni podgrzewamy olej i przesmażamy na nim pastę curry. Po minucie dodajemy mleko kokosowe i mieszamy, aż pasta całkowicie się rozpuści.

Kupując mleko kokosowe zwróćcie uwagę na skład - im więcej ekstraktu z kokosa tym lepiej.

Do sosu wkładamy pierś pokrojoną w plastry, pieczarki w plasterkach, pokrojoną cebulę i paprykę.

Dusimy wszystko razem, aż mięso dojdzie.

- 2 Ryż wrzucamy do gotującej się wody z mlekiem. W razie potrzeby dolewamy jeszcze wody. Gotujemy zgodnie z instrukcją. Ryż na mleku jest bardzo delikatny i świetnie pasuje do ostrego curry.

Twoje notatki do przepisu: