

Kurczak w sosie curry z kolorowymi piankami

Autor: **renata12**Przepisów: **6** Ocena: **19**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka
- 80 g warzyw: (seler, czerwona cebula, marchew, ząbek czosnku)
- 2 łyżki śmietany 22%
- pianki
- kurkuma
- kilka listków curry
- oliwa
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Selera i pora siekamy na cienkie paseczki, cebulę w półtalarki, a marchewkę w plasterki. Cebulę z czosnkiem podsmażamy na oliwie w średniej wielkości garnku. Kiedy cebula się zeszkli dodajemy pokrojonego w średniej wielkości kostki kurczaka. Następnie dorzucamy warzywa i dolewamy trochę wody. Po około 5 minutach dodajemy śmietanę, przyprawiamy potrawę kurkumą, listkami curry, solą i pieprzem. Danie gotujemy na wolnym ogniu przez 10 – 15 minut. Następnie wykładamy kurczaka z warzywami na głęboki talerz i polewamy sosem. Całość posypujemy pokrojonymi na drobne kawałki pianki

Twoje notatki do przepisu: