

Potrąwka z kurczaka w sosie musztardowo-curry.

Autor: **biurwa**Przepisów: **144** Ocena: **3537**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- kurczak, 1 szt.
- cebula duża, 1 szt.
- jabłko, 1 szt.
- czosnek, 1 ząbek
- musztarda, 3 łyżki
- przyprawa curry, 1 łyżeczka
- sól, pieprz, cukier, szczypta
- MAGII, do smaku
- olej, łyżeczka
- śmietana jogurtowa, 2 łyżki
- mąka, łyżka
- woda, pół szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy kurczaka jak na rosół i rozdrabniamy go. Na patelni lekko szklimy cebule, dodajemy pokrojone w kawałki jabłko i czosnek posypujemy przyprawą curry, solą, pieprzem i obsmażamy, dodajemy rozdrobnione mięso. W szklance mieszamy musztardę, wodę, śmietanę i mąkę tak by nie było grudek i wlewamy do mięsa cały czas mieszając na koniec dodajemy cukier, magii ewentualnie doprawiamy, danie powinno być dość pikantne. Podajemy z ryżem.

Twoje notatki do przepisu: