



Aksamitny kurczak curry

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 500 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- orzeszki ziemne - 60 gramów
- sos sojowy - 1 łyżka
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- woda - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój kurczaka na kawałki i podsmaż na rozgrzanym oleju.
2. Pokrój cebulę i paprykę. Bakłażana podziel wzdłuż na cztery części i pokrój na mniejsze kawałki. Dodaj wszystkie warzywa do mięsa i smaż jeszcze 5-6 minut.
3. Gdy wszystko się usmaży, dodaj curry oraz orzechy.
4. Rozmieszaj śmietanę ze szklanką wody lub bulionu oraz zawartością opakowania Fix Knorr.
5. Wlej sos do kurczaka i gotuj 8 minut. Danie dopraw sosem sojowym. Możesz również przygotować wersję wegetariańską, nie dodając mięsa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl