



przepisy.pl

Curry z kurczakiem



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 100 mililitrów
- garść świeżego szpinaku
- zielona pasta curry - 1 łyżeczka
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- płatki migdałów - 1 łyżka
- oliwa - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój w cienkie paski i wymieszaj z oliwą oraz pastą curry.
2. Kawałki mięsa obsmaż na rozgrzanej patelni. Dodaj posiekany czosnek oraz pokrojoną w piórka cebulę.
3. W miseczce wymieszaj 100 ml wody ze śmietaną. Dodaj zawartość opakowania Knorr i dokładnie wymieszaj. Gotowy płyn wlej na patelnię z mięsem i doprowadź do wrzenia.
4. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 5 minut. Pod koniec wrzuc umyte liście szpinaku, wymieszaj wszystko i dopraw do smaku. Podawaj z ryżem lub kaszą kuskus posypane płatkami migdałów.

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