



Curry z kurczaka

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Curry Knorr** - 0.5 opakowań
- olej - 4 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- małe kłaczki imbiru - 1 sztuka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.5 łyżeczek
- krojone pomidory w puszcze - 400 gramów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- woda - 300 mililitrów
- zielona fasolka szparagowa mrożona - 400 gramów
- cytryna - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule i czosnek pokrój w paski i usmaż w dużym rondlu.
2. Kurczaka pokrój w mniejsze kawałki, dodaj wszystkie przyprawy Knorr i wymieszaj.
3. Dodaj mięso do cebuli i całość smaź, aż nabierze koloru.
4. Teraz dodaj pomidory, wodę i duś przez ok. 10 minut.
5. Dodaj fasolkę, sok z cytryny, lekko wymieszaj i podawaj.

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