



przepisy.pl

Curry z kurczaka w ostrym sosie

 60 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- chili - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- kmin rzymski - 2 łyżeczki
- gorczyca - 1 łyżeczka
- imbir - 1 łyżeczka
- garam masala - 1 łyżeczka
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- kurkuma - 1 szczypta
- kardamon - 1 szczypta
- cynamon - 1 szczypta
- kolendra - 1 szczypta
- ryż 100gr

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

Sposób przygotowania:

1. Zmieszaj jogurt z mieloną gorczycą, kminem, przyprawą Knorr tak aby powstała marynata. Następnie włóż do niej pokrojonego kurczaka i odstaw wszystko na noc.
2. Teraz dodaj garam masala, kolendrę i 150 ml wody a potem duś wszystko kolejny kwadrans. Na końcu dodaj poszatkowane chili.
3. Do tego dolej szklankę wody oraz kurkumę, kardamon i cynamon. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem dopóki ryż nie zmięknie.
4. Po marynowaniu smaż kurczaka na oleju przez kwadrans a następnie dodaj cebulę i poczekaj aż się podsmaży.
5. Na osobnej patelni podsmaż cebulę, imbir, czosnek oraz 10 dag ryżu.
6. Odkryj naczynie i gotuj aż wyparuje nadmiar wody. Serwuj ryż z kurczakiem i sosem.

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