



przepisy.pl

Curry ze schabu z owocami

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- schab - 1 kilogram
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- ananas w puszcze - 0.5 opakowań
- rodzynki - 100 gramów
- wiórki kokosowe - 1 łyżka
- śmietana - 120 gramów
- bulion wołowy - 0.5 litrów
- seler naciowy - 1 sztuka
- jabłko - 2 sztuki
- olej - 4 łyżki
- masło - 1 łyżka
- cukier - 600 gramów
- curry - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Gotuj półtorej szklanki wody z cukrem aż powstanie syrop. Pokrój ananasa w kostkę i dodaj go do gotującego się syropu a następnie delikatnie wyciągnij.
2. Drobnio skrój seler i cebulę, mięso pokrój w średniej wielkości kostkę. Przypraw mięso przyprawą Knorr, a następnie obtocz je w mące.
3. Teraz wyłóż mięso na talerz i przykryj je folią aluminiową. Rozgrzej na patelni świeży olej i masło i wrzuć na to seler i cebulę. Smaż aż się zarumienia.
4. Wsyp do tego rodzynki, wiórki kokosowe, curry i jabłka skrojone w kostkę. Zostaw wszystko przez minutę na średniej wielkości ogniu ciągle mieszając. Wrzuć mięso na patelnię, dolej trochę bulion i poczekaj aż zaczną wrzeć.
5. Teraz zakryj patelnię i na mniejszym ogniu duś przez 10 minut. Na koniec dodaj do potrawy śmietanę i ananasa. Serwuj z ryżem basmati.
6. Smaż je oleju i maśle dopóki się nie zarumieni.

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