



przepisy.pl

## Ćwiartki kurczaka w sosie z curry



 60 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- ćwiartki z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 3 sztuki
- Curry Knorr** - 2 łyżki
- śmietana - 500 mililitrów
- marchew - 3 sztuki
- papryka - 1 sztuka
- pietruszka natka pół pęczka
- olej
- bulion

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

### Sposób przygotowania:

1. Kurczaka skrop niewielką ilością oleju i posyp przyprawą Knorr. Odstaw na co najmniej 1 godzinę. Pokrój cebulę, marchewkę i paprykę w kostkę, a czosnek drobno posiekaj.
2. Na oleju usmaż na złoto kurczaka.
3. Do smażonego kurczaka dodaj czosnek, curry i cebulkę i duś przez chwilę.
4. Dolej do sosu zahartowaną śmietanę. Dokładnie wymieszaj i gotuj, aż sos lekko zgęstnieje. Serwuj z ryżem lub kaszą posypane posiekaną natką pietruszki.
5. Teraz dodaj warzywa i po chwili smażenia podlej bulionem. Duś do miękkości około 20 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)