



przepisy.pl

Egzotyczna potrawa z ryżem

 90 minut  9 osób  Średnie

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 szklanka
- cebula - 2 sztuki
- pieprz
- sól
- śmietana 18% - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 1 łyżka
- jogurt naturalny - 0.2 szklanek
- żółtka - 2 sztuki
- oliwa - 1.5 szklanek
- jabłka - 2 sztuki
- curry - 1 łyżka
- ryż - 1 szklanka
- filet z indyka - 250 gramów
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- banany - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż zalej szklanka oliwy.
2. Bulion Knorr wymieszaj z 0,5 szklanki gorącej wody i kurkumą. Wlej do ryżu i gotuj 20 minut. Zestaw z ognia i trzymaj w cieple.
3. Mięso pokrój w kostkę, oprósz solą i pieprzem. Obrane jabłka pokrój w kostkę, obrana cebulę pokrój również w kostkę i podsmaż na 2 łyżkach oliwy. Dodaj mięso, jabłka, wiórki i przyprawy.
4. Wlej 5 łyżek wody i duś około 30 minut.
5. Gdy mięso będzie miękkie, wlej śmietanę wymieszana z mąką. Zagotuj i zestaw z ognia.
6. Jogurt wymieszaj z żółtkami i curry. Wlej do mięsa. Banany pokrój w plasterki. Podsmaż na reszcie oliwy, osąc z tłuszczu. Na półmisek wyłóż ryż a na nim mięso i banany.

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