



przepisy.pl

Grillowane tosty z kurczakiem curry



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Fix Kurczak w delikatnym sosie curry Knorr** - 1 opakowanie
- cebula biała - 1 sztuka
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- pieczywo tostowe kromki - 4 sztuki
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- Curry Knorr** - 1 łyżeczka
- oliwa - 20 mililitrów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 150 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka opłucz, pokrój w cienkie paski i oprósz curry, solą i pieprzem. Białą cebulę pokrój w piórka.
2. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z 150 mililitrami wody i śmietaną.
3. Na rozgrzanej patelni przesmaż kurczaka, dodaj cebulę. Całość zalej przygotowanym Fixem Knorr i doprowadź do wrzenia. Gotuj 5 minut, pod koniec gotowania dodaj pokrojoną kolendrę.
4. Pieczywo tostowe grilluj z obu stron, następnie posmaruj majonezem i ułóż na talerzach.
5. Na grillowane pieczywo wyłóż kurczaka. Wierzch posyp pokrojoną w cienkie krążki czerwoną cebulą. Podawaj z chrupiącą sałatą.

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