



przepisy.pl

Kurczak curry z ciecierzycą



 50 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- biodro z kurczaka bez skóry i kości - 700 gramów
- mleko kokosowe - 1 puszka
- pomidory pelati - 1 puszka
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- zielony groszek - 200 gramów
- marchew - 200 gramów
- zielona fasolka szparagowa - 200 gramów
- ciecierzycy z puszki - 200 gramów
- Curry Knorr** - 1 opakowanie
- Goździki z Indonezji Knorr** - 3 sztuki
- kawałek kory cynamonu - 2 sztuki
- olej roślinny - 50 mililitrów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka podsmaż i zdejmij z patelni. W tym samym naczyniu podsmaż goździki i cynamon, a gdy zaczną intensywnie pachnieć, dodaj pokrojone w kostkę cebulę i marchew. Smaż, aż warzywa delikatnie zarumienią się. Wtedy dodaj czosnek, kmin rzymski i Curry Knorr. Smaż dalej, aż przyprawy zaczną się przyklejać do dna garnka. Wówczas wlej mleko kokosowe i pomidory z puszki oraz dodaj podsmażone mięso.

2. Całość gotuj pod przykryciem na wolnym ogniu ok. 30 min. do momentu, aż mięso będzie miękkie. Wtedy dodaj pozostałe warzywa i gotuj jeszcze 10 min.

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