



Kurczak curry z jogurtem

przepisy.pl



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- podudzia z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr**
- mrożony zielony groszek (można użyć świeżego) - 150 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cebule szalotki - 3 sztuki
- marchew - 150 gramów
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 10 gramów
- ziarna kolendry - 15 gramów
- śmietana - 200 mililitrów
- Curry Knorr** - 20 gramów
- sok z 1 cytryny lub limonki
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć podudzia z kości, pokroić w dużą kostkę około 2 centymetrową. W młynku skruszyć ziarna kolendry. Kurczaka zamarynować w przyprawie Knorr, kolendrze oraz jogurcie. Odstawić na co najmniej 2 godziny.
2. Pokroić marchew w cienkie paski, szalotki w piórka, a czosnek posiekać.
3. Rozgrzej tłuszcz na patelni, podsmaż szalotki, czosnek i marchewkę. Dodaj curry i smaż jeszcze chwilę do momentu, kiedy przyprawa odda cały aromat. Odstaw warzywa na talerzyk.
4. Smaż na tej samej patelni kawałki mięsa przez 3-4 minuty z każdej strony. Dodaj warzywa oraz śmietanę. Dopraw cynamonem i duś około 15 minut.
5. Dodaj na koniec zielony groszek, dopraw całość sokiem z cytryny. Podawaj z ryżem.

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