



Kurczak curry

przepisy.pl



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr**
- średnie cebule - 2 sztuki
- puszka mleka kokosowego - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- pasta curry - 1 łyżka
- curry - 2 łyżki
- śmietana 18% - 1 łyżka
- limonka - 1 sztuka
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w paski i obficie posyp curry oraz Przyprawą do złotego kurczaka Knorr. Pozostaw go na 20 minut w lodówce.
2. Pokrój cebule i chilli, po czym podsmaż je. Dodaj kurczaka i ponownie podsmaż.
3. Następnie dodaj mleko kokosowe, śmietanę, pastę curry i sok z połówki limonki. Gotuj do momentu, gdy sos się zredukuje i odrobinę zgęstnieje. Podawaj z ryżem.

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