




Kurczak w curry z makaronem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Esencja do duszonego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- makaron ryżowy - 400 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Curry Knorr** - 2 łyżeczki
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- kolendra

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron zalej wrzątkiem i odcedź po około 3 minutach.
2. Mięso pokrój na paski i wrzuć na rozgrzany olej. Podsmaż i wyjmij.
3. Czosnek zmiażdż, cebulę posiekaj, a papryki pokrój na paseczki. Na olej wrzuć czosnek, cebulę, curry oraz imbir i podsmaż przez 2 minuty.
4. Dorzuć papryki, dobrze wymieszaj i podsmaż.
5. Dodaj pół szklanki wody oraz Esencję do duszonego kurczaka Knorr. Całość dokładnie wymieszaj.
6. Teraz dodaj kurczaka, makaron i sos sojowy. Potrawę wymieszaj i zagotuj. Natychmiast podawaj posypaną siekaną kolendrą.

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