



przepisy.pl

Kurczak w delikatnym sosie curry



 120 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- kurczak - 650 gramów
- olej roślinny - 50 mililitrów
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1.5 łyżeczek
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1.5 łyżeczek
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- kardamon - 3 ziarna
- zielona papryczka chili - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- papryka pokrojona w kostkę - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- kawałek imbiru - 2.5 cm
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- pomidory pelati - 1 puszka
- natka kolendry - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj łyżkę soku z limonki, Ostrą paprykę z Hiszpanii i Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr. Powstałą marynatą natrzyj pokrojonego na kawałki kurczaka. Odstaw w chłodne miejsce na 30 min.
2. W garnku o grubym dnie upraż Cynamon z Indonezji Knorr, rozarty kardamon i Kmin rzymski z Indii Knorr. Dodaj cebulę, chili, posiekany czosnek, starty imbir i 3 łyżki oleju. Smaż, aż cebula zbrązowieje. Dodaj resztę oleju, obsmaż kawałki kurczaka, dodaj 3/4 szklanki wody, pomidory, mieloną kolendrę, Kurkumę z Indii i Ostrą paprykę z Hiszpanii Knorr. Gotuj pod przykryciem na wolnym ogniu przez 15-20 min., aż kurczak będzie miękki.
3. Danie podawaj z ryżem, oprószone posiekaną natką kolendry.

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