



przepisy.pl

Kurczak w sosie curry z pomidorami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Esencja do duszonego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- pomidory z puszki - 1 szklanka
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- cebule - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- tłuszcz do smażenia - 100 gramów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 2 łyżeczki
- Kurkuma z Indii Knorr** - 2 łyżeczki
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 1 łyżeczka
- ziarna kolendry - 1 łyżeczka
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- pokruszony kardamon - 1 łyżeczka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 20 ziaren
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj 3/4 szklanki jogurtu z sokiem z cytryny, kminem rzymskim, kurkumą, chilli i pieprzem.
2. Pokrój mięso w kostkę, włóż do marynaty. Pokrój cebule w cienkie plastry. Posiekaj czosnek i imbir.
3. Rozgrzej masło i dodaj ziarna gorczycy, kolendry, kardamonu i goździki. Gdy przyprawy zbrązowieją, dodaj cebule. Po zeszkleniu cebuli, dorzuć posiekany czosnek oraz imbir. Gdy cebula zbrązowieje, dodaj pomidory.
4. Podsmaż wszystko przez chwilę, następnie wrzuć kurczaka z marynatą. Następnie dodaj Esencję do duszonego kurczaka Knorr. Gotuj tak długo, aż kurczak będzie miękki, a z reszty składników powstanie gęsty sos. Podawaj z jogurtem

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