



przepisy.pl

Kurczak w zielonym curry



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 1 kilogram
- Esencja do duszonego kurczaka Knorr** - 2 sztuki
- mleko - 200 mililitrów
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- dymka - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- świeży imbir - 1 sztuka
- zielona papryczka chili - 2 sztuki
- pasta curry - 1 łyżka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- kolendra mielona - 1 łyżka
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- pomidory - 2 sztuki
- chlebek pappadums - 1 opakowanie
- pikantny sos sambal - 1 opakowanie
- olej - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż posiekaną cebulkę dymkę, chili, czosnek i imbir.
2. Po chwili smażenia dodaj udka z kurczaka, kumin i mieloną kolendrę. Całość smaż ok. 10 minut, aż kurczak zrobi się rumiany ze wszystkich stron.
3. Teraz wlej na patelnię mleko, mleczko kokosowe i dodaj pokrojone w kostkę pomidory.
4. Dodaj również pastę curry oraz Esencję do duszonego kurczaka Knorr. Całość duś powoli ok. 20 minut.
5. Gdy kurczak będzie miękki, przelóż go na talerz i posyp posiekaną kolendrą. Podawaj z chlebkiem pappadums. Pikantny sos sambal podawaj oddzielnie.

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