



przepisy.pl

Piersi kurczaka w sosie curry

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- ryż jaśminowy najlepiej wcześniej ugotowany - 200 gramów
- banan - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 1 opakowanie
- miód - 1 łyżeczka
- słodka śmietana - 250 mililitrów
- przyprawa curry - 1 łyżeczka
- ostra musztarda - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- bułka tarta - 3 łyżki
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- olej słonecznikowy - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zmieszaj jogurt z musztardą, miodem, curry oraz marynatą Knorr.
2. Na drugi dzień rozgrzej olej na patelni i podsmaż kurczaka na niewielkim ogniu.
3. Dolej trochę wody oraz śmietanę i duś przez kwadrans. Dopraw pieprzem cayenne
4. Pokrój banany w plastry, obtocz je w mące, jajku oraz bułce tartej i usmaż na pozostałym tłuszczu.
5. Podawaj wszystko razem z ryżem jaśminowym.
6. Powstałą marynatą zalej pocięte w kostkę mięso, dobrze wymieszaj i odstaw do lodówki na noc.

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