



Potrawka curry

przepisy.pl



Składniki:

- filet z kurczaka - 500 gramów
- pieczarki marynowane - 10 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- czosnek - ząbki - 1 sztuka
- curry - 1 łyżeczka
- pieprz - 2 szczypty
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w paseczki i obsmażamy na oleju.
2. Obsmażone mięso przekładamy do garnka. Dodajemy pokrojone w plasterki pieczarki, pokrojoną w paseczki paprykę, drobno posiekaną cebulę, przeciśnięty czosnek, curry i pieprz.
3. Bulionetkę rozpuszczamy w 250 ml gorącej wody i zalewamy nią mięso z warzywami. Dusimy około 45 minut (większość płynu powinno odparować).
4. Podajemy z ryżem.

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