



przepisy.pl

Smażony kurczak z kukurydzą i curry



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kukurydza konserwowa - 450 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 450 gramów
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Curry Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kukurydzę konserwową odcedź z nadmiaru wody.
2. Mięso pokrój w kostkę ok. 1 cm na 1 cm. Posiekaj cebulę.
3. Na patelni rozpuść tłuszcz i podsmaż posiekaną cebulę, czosnek i po chwili dodaj mięso. Poczekaj, aż zrobi się lekko rumiane.
4. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej do mięsa.
5. Dodaj kukurydzę, curry i całość gotuj ok. 5 minut, aż sos zgęstnieje. Smażonego kurczaka najlepiej podawaj z ryżem.

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