



przepisy.pl

Szybkie curry z kurczaka z sałatką ze świeżego ogórka



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 3 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pasta curry zielona - 1 łyżeczka
- mleko kokosowe - 400 gramów
- ogórek świeży - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- sól - 1 szczypta
- limonka - 1 sztuka
- cukier - 0.5 łyżeczek
- ocet - 1 łyżeczka
- oliwa - 3 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka, ząbek czosnku posiekaj, wyciśnij sok z limonki. Kurczaka pokrój w cienkie paski i usmaż w garnku na oliwie. Dodaj cebulę, czosnek oraz pastę curry.
2. Do garnka wlej mleko kokosowe, dopraw kostką Knorr i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj 5 minut.
3. Ogórka pokrój w cienkie półplasty pod skosem, dopraw solą, cukrem oraz octem. Wymieszaj i przełóż do salaterki.
4. Gotowe curry dopraw sokiem z limonki i posyp świeżą kolendrą. Podawaj z ryżem oraz sałatką.

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