

Curry indyjskie z mango



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

olej roślinny	2-3 łyżeczki
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
papryczka chili	1 sztuka
trawa cytrynowa	4 gałązki
imbir	2 cm.
pierś z kurczaka	1 kilogram
Przyprawa curry orientalna Prymat	4 łyżeczki
mleko kokosowe	400 ml
kolendra	1 garść (świeżej)
mango	1 sztuka
limonka	1 sztuka
sól	do smaku
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	do smaku
Dodatki:	
ryż	wg uznania
papryczka chili	do smaku
limonka	1 ćwiartka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrój połowę cebuli i czosnek na cienkie plasterki. Przekrój papryczkę chili, usuń z niej nasiona i pokrój ją drobno. Oczyszcz trawę cytrynową, zgnieć ją nożem i pokrój. Obierz imbir i mango i pokrój je na małe kawałki. Pokrój pierś z kurczaka w paski.

Nalej olej do głębokiego rondla. Wrzuć cebulę i mięso – smaż mieszając od czasu do czasu. Dodaj trawę cytrynową, chili, imbir i czosnek – przesmaż je krótko. Dodaj przyprawę curry. Wlej mleczko kokosowe, wymieszaj całość i gotuj wszystko pod przykrywką przez około 10 minut. Następnie wrzuć mango i gotuj przez chwilę. Curry dobrze smakuje doprawione sokiem z limonki, solą morską i pieprzem. Warto posypać je również posiekaną kolendrą i świeżym chili. Podawaj w misce z chlebkami naan albo ryżem.