

Czyszczenie lodówki czyli szybkie czerwone curry



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa z podudzi kurczaka	1/2 kg
pasty curry czerwonej	2 łyżki
por	
seler naciowy	2 łodygi
papryczka chili	
łyżka sosu rybnego	
mleczko kokosowe	300 ml
odrobina soku z limonki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso kroimy w kostkę (można użyć pierś z kurczaka). Cebule również, papryczkę drobno, pora i seler naciowy w krawki. Na patelni rozgrzewam łyżkę oleju wrzucam pastę smażę przez minutę, dorzucam kurczaka razem smażę, dodaje warzywa, podsmażam, podlewam mleczkiem kokosowym. Dolałam bulion i sos rybny i wszystko razem dusiło się parę minut aż kurczak zmięknie. Na koniec doprawiłam wszystko odrobiną soku z limonki. Podałam z ryżem basmati.