

Szybkie Curry



PATUNIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
mleko kokosowe	500 ml
woda	100 ml
Przyprawa curry orientalna Prymat	2 łyżki
sól i pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
koperek	1 łyżka
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka myję i kroję w drobną kostkę .Przyprawiam.
Na patelni rozgrzewam olej i smażę kurczaka na rumiano.

Następnie wlewam mleczko kokosowe i wodę. Całość mieszam i duszę ok 5 min dodaję koperek i czerwoną paprykę w płatkach.

Mieszam. Duszę aż całość zrobi się gęsta. Podaję z pieczonymi kulkami ziemniaczanymi.