Kurczak z sosem curry, selerem i ananasem

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	4 szt
olej roślinny	0,5 szklanki
seler z ananasem Smak	400 g
czosnek	4 ząbki
cukier brązowy	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
wino białe wytrawne	100 ml
śmietana kremowa 30% lub 36%	200 ml
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 opakowanie
cebula	2 słodka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojone na kawałki piersi z kurczaka zamarynować w oliwie połączonej z przyprawą do kurczaka Prymat, podsmażać przez ok. 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Zmniejszyć ogień, dodać sok z cytryny i przyprawy, dokładnie wymieszać. Następnie dodać wino i śmietanę, doprawić do smaku. Podawać z białym ryżem i selerem z ananasem Smak.