

Kurczak w sosie curry



SABCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	40 dkg
włoszczyzna	40 dkg
ryż	3 woreczki
śmietana 18%	1/2 szklanki
curry	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fileta myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę. POdsmażamy na oleju. W osobnym garnku podsmażamy włoszczyznę. Do włoszczyzny przekładamy filety, podlewamy lekko wodą i duzimy do miękkości. Pod koniec duszenia dodajemy śmietanę zmieszaną z curry. Mieszymy i doprawiamy do smaku. Danie podajemy na ryżu.