

Kurczak Curry z ryżem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna lub dwie pojedyncze	2
Goździki całe Prymat	6-8
śmietana gęsta	2 łyżki
masło	10 dkg
ryż	2 torebki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
papryka czerwona	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cebulę kroimy w cienkie plasterki i smażymy na rozgrzanym maśle. Po około 5 minutach dodajemy pierś z kurczaka pokrojoną w kostkę i smażymy do momentu, aż się zarumieni. W międzyczasie gotujemy ryż. Do kurczaka dodajemy przyprawy: curry, goździki, szczyptę soli, pieprzu i czerwonej papryki. Mieszymy, a następnie zalewamy niecałą szklanką przygotowanego wywaru z kostki rosołowej. Całość gotujemy ok 20 min. aż woda odparuje. Na koniec dodajemy 2 łyżki gęstej śmietany i mieszamy sos. Podajemy z białym ryżem. Smacznego !