

Kurczak curry z kiwi



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 szt
papryka zielona	1 szt
boczek wędzony	100 g
kiwi	1 szt
papryczka chili	1/2 szt
czosnek	5 ząbków
Przyprawa curry orientalna Prymat	3 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
oliwa	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w paseczki, oprószyć solą, pieprzem, łyżką mieszanki curry, dodajemy pokrojoną w kosteczkę papryczkę chilli, mieszamy i odstawiamy na chwilę aby smaki się połączyły.

W tym czasie boczek , paprykę i kiwi kroimy w paseczki.

Na patelni podsmażamy boczek. Gdy się zrumieni zdejmujemy go z patelni zostawiając wytopiony tłuszcz i dodajemy posiekany czosnek, chwilę podsmażamy a następnie dodajemy resztę mieszanki curry. Jeśli jest zbyt suche należy dodać odrobinę oleju. Mieszymy aby przyprawa połączyła się z tłuszczem.

Dodajemy kurczaka, rumienimy go. Następnie dodajemy paprykę, sól i pieprz, mieszamy i chwilę podsmażamy.

Wlewamy filiżankę wody i dusimy do momentu aż papryka zmięknie. Gdy jest już prawie gotowa dodajemy kiwi, podsmażony wcześniej boczek i zaprawiamy mąką ziemniaczaną wymieszaną z dwiema łyżkami zimnej wody. Równomiernie rozprowadzamy. Gdy się zagotuje potrawa jest gotowa.
Podajemy z ugotowanym na sypko ryżem.

