

Chicken curry.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pałki z kurczaka	6 szt
curry	1 łyżeczka
aji-no-moto	
papryczka chilli	1 szt
imbir starty	0,5 łyżeczki
cebula	2 szt
czosnek	4 ząbki
mleko 3,2%	500 ml
mąka kukurydziana	
Goździki całe Prymat	10 szt
cytryna	2 plasterki
sok z cytryny	1 szt
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przepis jest w moich zbiorach od 15 lat. Pierwszy raz ugotował go dla mnie filipiński kucharz i od tego czasu często gości na moim stole. Jest banalnie prosty, a kurczak i sos bardzo smaczny. Składnik aji-no-moto (glutaminian sodu) można pominąć.
Wykonanie:
Pałki posypać curry, solą i aji-no-moto, włożyć do garnka w którym będziemy gotować

- KROK 2 . Dodać posiekany czosnek, imbir, ostrą papryczkę, cebulę pokrojoną w talarki, goździki, sok z cytryny.
- KROK 3 Całość zalać mlekiem i odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce.
Następnie zagotować i na małym ogniu dusić do miękkości mięsa.
- KROK 4 Następnie zagotować i na małym ogniu dusić do miękkości mięsa.
Pałki wyjąć, sos przecedzić przez gęste sito, zagęścić mąką kukurydzianą, włożyć pałki do sosu i podgrzać.