

## Kurczak w curry



### CATTI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	0,5 kg
<b>cebula czerwona</b>	1
<b>pieczarki</b>	0,3 kg
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>pasta curry</b>	1 łyżka
<b>śmietana 18 proc</b>	1 łyżka
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1      Pieczarki obieramy lub czyścimy i kroimy na plasterki. Cebulę kroimy w kostkę. Czosnek drobno siekamy lub przeciskamy przez praskę. .
- KROK 2      Kurczaka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i kroimy w kostkę. Dodajemy do niego przyprawę do kurczaka i całość mieszamy.
- KROK 3      Na niedużej ilości oleju smażymy kawałki kurczaka, kiedy będą już rumiane dodajemy pieczarki, cebulę i czosnek. Wszystko smażymy. około 5 minut.
- KROK 4      Do garnka wlewamy szklankę wody i dodajemy pastę curry. Całość mieszamy.

**KROK 5**

Do garnka dodajemy kurczaka z warzywami i całość gotujemy około 10 minut. Następnie dodajemy śmietanę, doprawiamy solą i pieprzem i gotujemy jeszcze około 5 minut aż sos lekko zgęstnieje.