

piers curry



MONIKA179



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piers z kurczaka	4
kukurydza konserwowa	1
cebula biała	
czosnek	
papryka czerwona	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety pokroic w drobne kosteczki. wymieszac z olejem tyle zeby był mokry a nie zeby w nim pływał i dodac łyżeczkę curry i łyżeczkę papryki i troche soli. Wymieszac dokłdnie zeby nie bylo grudek. Jesli mamy wiecej kurczaka dajemu wiecej przypraw tak by po wymieszaniu kurczak był w przyprawie - żółty. W tym samym czasie na malym ogniu dusimy cebule pokrojoną w prążki i czosnek w kosteczke. Następnie gdy cebula bedzie złota dodajemy kurczaka. Kurczak musi postac w przyprawie ok 10 minut. Dodajemy kurczaka na patelnie gdy juz nie bedzie surowy dajemy papryke pokrojona drobno. Dusząc kurczaka nastawiamy ryż na ok 10 minut. Gdy kurczak sie usmazy dodajemu ryż na patelni smazymy ok 5-8 min. Na koncu tuz przed podaniem wsypujemy kukurydze i ewentualnie kiełki. Potrawa wysmienicie smakuje z piwem :).