

Curry z indyka lub kurczaka



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	20 dag
olej	5 łyżek
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
curry	1 łyżeczka
woda	1,5 szklanki
bulion	1 kostka
cebula	1 szt
indyk	60 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w drobną kostkę, a pieczarki w plasterki. Podsmażyć na zmieszanym z olejem /3 łyżki/ maśle cebulę z pieczarkami. Do podsmażonych produktów wsypać mąkę, zasmażyć, a następnie zalać zimną wodą i mieszając zagotować. Dodać sól, pieprz i curry.

Mięso pokroić w kostkę, licząc po 3 - 4 kawałki na porcję. Rozgrzać pozostałe 2 łyżki oleju, usmażyć na rumiano mięso. Włożyć do sosu, gotować 5 minut na wolnym ogniu. Wyłączyć, wsypać drobno pokrojoną natkę /ilość wedle uznania/. Podawać w małych miseczkach z dodatkiem pieczywa i cząstek ogórka, oprószonego solą, pieprzem i zielonym koperkiem.