
Curry-kurczak prawie po indyjsku!

Dodano: 2006-02-15 15:22:32

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3802 razy.

Dwie piersi z kurczaka
3 ząbki czosnku
1 łyżeczka startego imbiru
3 małe papryczki chilli
250-300 ml śmietany
duża łyżka curry
oliwa z oliwek
sos sojowy

Najlepiej w WOKU- rozgrzej oliwe z oliwek dodaj od razu 3 roztarte ząbki czosnku i utarty imbir, podsmaż.
Następnie dodaj pokrojone papryczki chilli, podsmaż.

Teraz dodaj kurczaka wcześniej pokrojonego na powiedzmy 10 części posolonego i pokropionego sosem sojowy. Wszystko to dobrze podsmaż. Dodaj teraz 1/3 szklanki wody, wymieszaj wszystko i zalej śmietaną- wymieszaj. Następnie duża łyżka curry i wymieszaj dokładnie, podduś jeszcze 15 minut i ...gotowe!

Najlepiej smakuje z ryżem basmanti!

Ja dodaje 4-5 papryczek chilli ale wtedy jest naprawdę piekło w ustach, które bosko ugasi lekki kefir!

Powodzenia!

Nadesłał: bllanek <bllanek@poczta.onet.pl>