
Kurczak po hindusku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3821 razy.

Pewnie, że jest taka mieszanka i to całkiem pyszna:

Bierzesz pół kilo piersi z kurczaka i obsmazasz na patelni.

Na drugiej patelni robisz sos:

Dwie duże cebule, drobno pokrojone podsmażasz na złoto, potem na patelni dodajesz trzy łyżki puree z pomidorów, tyleż samo smażonych moreli (może być dzem), i sypiesz dużo curry, pieprz i sol, przykrywasz i dogladasz przez 10 min.. Zdejmujesz z ognia i dolewasz mały kartonik śmietanki "12-ki" i dwie - trzy łyżki majonezu. Potem do takiego sosu wrzucasz kurczaka i gotowe. Pyszne jest i na ciepło z ryżem i na zimno jako sałatka.

From: "Leszek Imielski" LI@mercury.ci.uw.edu.pl