

Kurczak curry z rodzynkami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Kurczak w sosie curry z rodzynkami.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka - 2 szt.
- Cebula średnia - 1 szt.
- Śmietanka słodka 12% - ok.200 ml
- Curry - 3 łyżka(i)
- Imbir - 1 szczypta(y)
- Miód - 1 łyżka(i)
- Rodzynki - 1
- Woda - 3/4 szkl.
- Masło - 1 łyżka(i)
- Sól, pieprz -

Przydatne akcesoria:

naczynie żaroodporne, deska do krojenia, nóż, łyżka

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę posiekać w drobną kostkę i zeszklić na maśle. Filety z kurczaka oczyścić i pokroić w niedużą kostkę, wrzucić do cebuli i chwilę smażyć. Dodajemy imbir, curry sól i pieprz. Wlać wodę i dusić kilka minut. Rodzynki sparzyć i dodać do mięsa. Wszystko razem dusić ok 15 min. Na koniec wlać miód i śmietankę. Gotowe:)

Jak podawać?

Z kaszką kuskus

Uwagi:

W miarę potrzeby sos można zagęścić odrobiną mąki kukurydzianej.