

Curry cioci Isi

Przepis dodany przez użytkownika citri

Przepis, który dała mi moja kochana ciocia:) Pomysł na wykorzystanie drobiowego mięska i pyszne danie.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka/gotowane mięso drobiowe - 3 szt.
- Rodzynki - 2 garść(garście)
- Groszek zielony - 2 garść(garście)
- Przyprawy: curry, chilli, pieprz - 1 szczypta(y)
- Jabłko - 1 szt.
- Cebulka czerwona - 3 szt.
- Kostka rosółowa drobiowa - 2 szt.

Przydatne akcesoria:

Patelnia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozgrzać patelnię, mięsko podrobić, cebulkę przyrumienić.
- 2.** Mięso, cebulkę, groszek, rodzynki, jabłko dusić na małym ogniu.
- 3.** Dodać chili, pieprz i curry do smaku. Curry w dosyć dużej ilości. Smak musi być bardzo intensywny, lekko ostry.
- 4.** Kostki rosółowe rozpuścić w małej ilości wody i dodać na patelnię. Dobrze wymieszać.

Jak podawać?

Jak kto woli. Najlepiej po prostu z samymi ziemniaczkami.

Uwagi:

Uwaga z doprawianiem!:)