



Curry z czarnym ryżem

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 2 porcje

Składniki:

czarny ryż - 100-120 g
filet z kurczaka - 150-180 g
papryka zielona - 1/2 szt.
papryka żółta - 1/3 szt.
cebula szalotka - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek

imbir (około 0,5 - 1 cm, w zależności od grubości) - - kawałek
ananas plastry - 2 szt.
mleczko kokosowe - 120 ml
olej o smaku curry - 1 łyżeczka
curry (do marynowania kurczaka) - 1/2 łyżeczka
sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z kurczaka pokroić w kostkę, wymieszać z curry i odstawić na 30 minut (lub dłużej). Ryż wypłukać na sicie i ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Cebulę szalotkę pokroić dość drobno. Czosnek i imbir zmiksować lub pokroić w bardzo drobną kosteczkę. Papryki i ananasa pokroić w większą kostkę lub paski.

KROK 2: W garnku z nieprzywierającym dnem rozgrzać olej o smaku curry (lub inny olej, wtedy należy dodać do dania więcej przyprawy curry), wrzucić cebulę, czosnek i imbir, wymieszać, a następnie dodać kurczaka. Smażyć kilka minut. Dodać paprykę, smażyć 2-3 minuty, a następnie dodać ananasa i wlać mleczko kokosowe. Gotować kilka minut do momentu zagęszczenia się sosu.

KROK 3: Doprawić do smaku solą i ewentualnie curry.

KROK 4: Podawać z czarnym ryżem i np.

surówką z kapusty pekińskiej.