




## Kurczak curry z dynią

 MagdalenaKK

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 1 porcja

### Składniki:

filet z kurczaka - 500 g

ząbki czosnku - 3 szt.

puree z dyni - 1/2 szklanka

bulion warzywny lub drobiu - 100 ml

mleczko kokosowe - 200 ml

mała cebula - 1 szt.

olej do dań kuchni indyjskiej o smaku curry 250ml, marki BIO PLANÈTE - - do smaku

czerwona papryka - 1 szt.

sól, pieprz, słodka papryka, curry - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Filety oczyścić z błonek i kostek. Następnie pokroić w kostkę. Mięso natrzeć przyprawami, startym czosnkiem i obtoczyć w oleju o smaku curry. Całość podsmażyć na patelni. Po chwili dodać posiekaną cebulę i pokrojoną w paski czerwoną paprykę. Całość smażyć kilka minut co jakiś czas mieszając. Następnie dodać puree z dyni i jeszcze raz wszystko dokładnie wymieszać. Wlać bulion i zagotować. Po chwili wlać mleko kokosowe. Zagotować i gotować na małym ogniu jeszcze kilka minut. Podawać z ulubionymi dodatkami, np. ryżem lub chlebem.