Kurczak po indyjsku

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż - 1 + 1/2 szklanka
- cebula - 1 szt.
- woda - 550 ml
- oliwa - 2 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- papryczka chilli - 1 szt.
- imbir - 2 plaster
- filet z kurczka - 3 szt.
- masło - 1 łyżka
- pomidory - 3 szt.
- natka pietruszki - 1/2 szt.
- kurkuma - 1/2 łyżeczka
- kardamon - 1/2 łyżeczka
- sól - 1/2 łyżeczka
- curry - 4 łyżeczka
- listki laurowe - 2 szt.
- goździki - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Ryż gotować 2 min, wyłączyć gaz, a garnek przykryć.
2. Cebulę pokroić w cienkie plastry.
3. Chilli drobno posiekać.
4. Imbir zetrzeć.
5. Na patelni rozgrzać olej, włożyć cebulę i dusić 5 min.
6. Czosnek rozetrzeć. Dodać chilli i imbir. Dusić razem 2 min.
7. Pierś z kurczaka pokroić w małe kostki.
8. Kurczaka podsmażyć z cebulą. Dodać masło, sól, curry. Wymieszać razem.
9. Dodać przyprawy i obrane ze skórki, pokrojone pomidory. Dusić 10 min.
10. Podawać z ryżem, posypać natką pietruszki.