





Kurczak w sosie curry - limonkowym

 Justynkaaaa88

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 4 porcje

Składniki:

piersi z kurczaka - 400 g

olej do dań kuchni indyjskiej z curry
- 6 łyżka

curry - - szczypta

czerwona papryka - 100 g

cebula - 1 szt.

limonka - 1 szt.

czosnek - 3 ząbek

sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1 szczypta

bulion drobiowy - 1 szklanka

jogurt naturalny - 100 g

do podania: -

ryż - 300 g

Dodatkowe info: Najlepiej smakuje z ryżem białym lub brązowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z kurczaka oczyść i pokrój w kostkę. Przełóż do miseczki, dodaj olej i przyprawy, odstaw na 20 min.

KROK 2: Następnie przełóż na rozgrzaną patelnię, smaż aż do momentu odparowania wody. Dodaj posiekaną cebulę i paprykę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek.

KROK 3: Gdy piersi się zarumienią, dodaj bulion drobiowy. Chwilę gotujemy. Następnie dodajemy jogurt naturalny i sok wyciśnięty z jednej limonki. Podgrzewamy, ale nie gotujemy. Doprawiamy do smaku. Smacznego.