




## Rozmaitości w sosie curry

 smakujmy

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

filet z kurczaka - 2 szt.

ziemniaki - 6-8 szt.

włoszczyzna: (marchewka,  
pietruszką, seler, por) lub mrożona  
- 1 szklanka

pieczarki - 20 dag

brokuły (jeżeli mrożone) to - 1/2  
opakowanie

olej - 4 łyżka

bulion - 1 szklanka

czosnek - 2 ząbek

śmietana 30% - 250 ml

sok z cytryny - do smaku

kurkuma - szczypta

curry - 2-3 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso opłukać, pokroić w kosteczkę. Pieczarki pokroić w plasterki. Obrane ziemniaki pokroić wzdłuż na ósemki.

**KROK 2:** W głębokiej patelni rozgrzać olej, obsmażyć mocno ziemniaki. Oprószyć mieloną kolendrą. Dodać mięso, smażyć razem 2-3 min. Dołożyć warzywa i pieczarki, smażyć 3-4 min. Zalać gorącym bulionem i dusić 5-10 min. Przyprawić solą i pieprzem. Pod koniec duszenia dodać przeciśnięty czosnek.

**KROK 3:** Śmietankę wymieszać z curry i kurkumą. Wlać do składników na patelni. Dokładnie wymieszać. Przyprawić sokiem z cytryny i kolendrą.