

Kurczak curry na ostro

data aktualizacji: 2020.04.08 autor: Redakcja



Składniki: 4 filety z piersi kurczaka (po 200-250 g każdy), 250 ml śmietany 18%, 2-3 łyżki tajskiej pasty curry (ew. 1-2 łyżki przyprawy curry), 1 łyżka kurkumy, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 1 papryczka chilli, 1/2-1 łyżeczki pieprzu kajeńskiego

Sposób wykonania: Kurczaka pokroić w kawałki i posypać solą oraz obficie pieprzem. W misce wymieszać posiekany czosnek, posiekaną papryczkę chilli, posiekany imbir, sok z limetki, skórkę z limetki i jedną łyżkę oleju. Do miski wrzucić i marynować przez 5 minut kawałki kurczaka. Na dużej patelni rozgrzać olej i delikatnie zeszklić na nim posiekaną cebulę. Dodać zamarynowanego kurczaka wraz z resztkami marynaty i smażyć przez 6-8 minut, kilkakrotnie mieszając, aby nie przywierał. Następnie zmniejszyć ogień i dodać pastę curry, kurkumę i całość dokładnie wymieszać i gotować przez około 1 minutę. Po czym zwiększyć ogień i dodać śmietany i szczyptę soli. Gotować dalej przez kolejne 4-5 minut, często mieszając.

Na sam koniec doprawić do smaku (w zależności jak bardzo chcemy, żeby było ostre) pieprzem kajeńskim oraz solą. Podawać z ryżem i udekorować pokrojoną w paski papryką, najlepiej zieloną.