

Kurczak curry

2 porcje 10 minut

Składniki

- 2 porcje
- 300 g piersi z kurczaka
- 100 g cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 100 ml bulionu z kurczaka
- 100 g śmietany
- 75 ml białego wina
- 25 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka curry
- 0,5 łyżeczki kurkumy
- 0,5 łyżeczki kminku
- sok z połówki cytryny
- sól
- pieprz
- 1 chili

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Dodaj 25 ml oleju wraz z 1 ząbkiem posiekanego czosnku, 100 g poszatkowanej cebuli i szczyptą soli.
3. Ugotuj.
4. Dodaj 100 ml bulionu z kurczaka, 75 ml białego wina, sok z połówki cytryny, 1 łyżeczkę curry, 1/2 łyżeczki kminku i 1/2 łyżeczki kurkumy.
5. Ugotuj.

6 Dodaj 300 g pokrojonego w kostkę kurczaka, 100 ml śmietany, chili, sól i pieprz.

7 Ugotuj.

8 Gotowy do podania. Smacznego!