

## Curry z kurczakiem

data aktualizacji: 2024.05.22 autor: Redakcja



### Składniki:

#### Marynata:

- 400 g piersi z kurczaka
- ½ szklanki gęstego jogurtu
- sok wyciśnięty z ½ limonki
- ½ łyżeczki kurkumy, przyprawy garam masala, kuminu
- sól

#### Sos:

- 1 cebula
- ½ lub cała papryczka chili (w zależności od preferencji)
- ½ kg pomidorów (po sezonie można użyć 300 ml passaty pomidorowej)
- 2 ząbki czosnku
- ½ łyżki startego korzenia imbiru

- ½ szklanki mleka kokosowego
- ½ łyżeczki słodkiej papryki w proszku, cynamonu, przyprawy garam masala
- sól, pieprz

Dodatkowo:

- masło klarowane
- świeża kolendra lub mięta
- orzechy nerkowca
- ugotowany ryż basmati /chlebki naan

### **Przygotowanie:**

Kurczaka pokroić w kostkę. Składniki marynaty zmieszać, dodać kurczaka. Odstawić na kilka godzin. Obsmażyć kurczaka na dwóch łyżkach masła na dużym ogniu, zdjęć z patelni.

Pomidory sparzyć, wyjąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w piórka, papryczkę i czosnek w drobną kostkę.

Na patelni rozgrzać kolejne dwie łyżki masła. Na średnim ogniu podsmażyć cebulę, chili i cynamon. Po paru minutach dodać czosnek, imbir, paprykę w proszku i garam masala. Smażyć minutę i dodać pomidory. Doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem, zagotować. Dodać usmażonego kurczaka i dusić przez kilka minut. Na koniec dodać mleko kokosowe i łyżkę masła. Wymieszać, podgrzać do rozpuszczenia masła.

Posypać świeżą kolendrą lub miętą oraz posiekanymi, uprażonymi na patelni orzechami nerkowca. Podawać z ryżem lub chlebkiem naan.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33379-curry-z-kurczakiem>