Курица с карри, перцем и запечённым картофелем

Добавил(а) Оля
24.03.11 02:34 - Последнее обновление 24.03.11 03:25





Продукты для рецепта

- Филе курицы - 1 кг.
- Перец - 1 шт.(большой)
- Лук - 1 шт., Чеснок - 5-6 зубчиков.
- Картофель - 1 кг., сыр - 150 гр.

- Майонез - 300 гр., масло сливочное - 100 гр.
- Соль, перец, укроп, карри или куркума



Готовим гарнир:

Картофель нарезаем крупными дольками, солим, перчим, добавляем 100 гр. майонеза, измельчё

Нарезаем кусочками 50 гр. сливочного масло и выкладываем на картофель.



Сыр трём на средней тёрке и посыпаем картофель.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 25 минут.

Пока запекается гарнир, приготовим мясо.



Филе курицы нарезаем на кусочки.



Перец, лук и укроп мелко нарезаем.



На сковороде разогреваем 50 гр. масла. Выкладываем мясо и жарим 15 минут.



Как только мясо немного зарумянилось, солим, перчим, добавляем 1/2 ч.л. карри или куркумы, вы

Жарим ещё минут 10, помешивая.



Добавляем 150-200 гр. майонеза (или сметаны).

Перемешиваем.



Наливаем 0,5 ст. воды и доводим до кипения.

Если соус получился очень жидкий, то в качестве загустителя можно добавить 1/2 ст.л. муки или

Курица с карри, перцем и запечённым картофелем

Добавил(а) Оля
24.03.11 02:34 - Последнее обновление 24.03.11 03:25



Курицу карри подаём с запечённой, румяной картошечкой, маринованным луком и кетчупом (по ж



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}