

Курица карри на сковороде

Добавил(а) Оля

05.04.18 17:50 - Последнее обновление 05.04.18 18:28

Курица карри на сковороде - это моя самая любимая еда. А рецепт карри всегда продвигался



Продукты для рецепта

Курица карри на сковороде

Добавил(а) Оля

05.04.18 17:50 - Последнее обновление 05.04.18 18:28

- Филе курицы - 1 кг., лук - 3 шт, киви - 2 шт.
- Соль, перец, карри - 1,5 ч.л., паприка - 2 ст.л.
- Растительное масло - 100 мл., свежий укроп



Филе курицы нарезаем кусочками.



Курица карри на сковороде

Добавил(а) Оля

05.04.18 17:50 - Последнее обновление 05.04.18 18:28

Лук нарезаем полукольцами. Киви нарезаем небольшими кубиками.



Филе курицы выкладываем в сковороду с разогретым маслом и обжариваем 10 минут, перемешиваем.



Хорошо перемешиваем, тушим ещё 5-7 минут под закрытой крышкой. Добавляем паприку, карри,

Курица карри на сковороде

Добавил(а) Оля

05.04.18 17:50 - Последнее обновление 05.04.18 18:28



Тушим ещё 10 минут, так же под закрытой крышкой, периодически перемешивая. Снимаем с огня.



Подаём курицу карри с салатом из свежих овощей.

Приятного аппетита!!!