

Curry od piletine s indijskim oraščićima

VRIJEME PRIPREME
30 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 800 g pilećeg filea prsa
- 50 g sušenih brusnica
- 80-100 g indijskih oraščića
- Garam Masala mješavina začina (crni papar, korijander, kumin, cimet, kardamom, klinčić, mušklatni oraščić)
- 1 žličica đumbira u prahu
- 1 žličica kurkume
- 1 žličica curry
- 150-200 ml kokosovog mlijeka
- 200 g crvenog luka
- 1 rezanj češnjaka
- 40-50 ml sezamovog ulja
- sol
- 1-2 grančice korijandera



Meso narežite na kocke 3x3 cm i posolite. Na sezamovom ulju popržite kocke mesa sa svih strana i odložite na stranu.

U istom woku popržite sitno sjeckani luk, sjeckani češnjak, pa dodajte ribani đumbir i mješavinu Garam Masala začina, kurkumu, curry, đumbir i kratko popržite, vratite natrag meso, podlijte kokosovim mlijekom i kuhajte sve zajedno 5-10 minuta.

Prije posluživanja pospite brusnicama, indijskim oraščićima i kosanim listićima korijandera.

Skeniraj za prikaz na web stranici

