

Curry od piletine s indijskim oraščićima



NAČIN PRIPREME

Jednostavna priprema



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 režanj češnjaka
40-50 ml sezamovog ulja
sol
1-2 grančice korijandera

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



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.