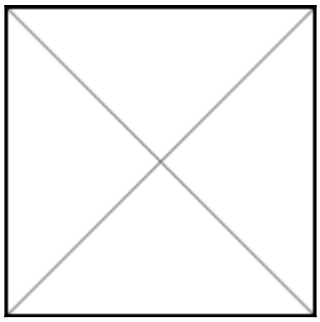

Tekst i zdjęcie: **anneagathe** - Kuchcik (144)

Filety z kurczaka z brzoskwiniami w sosie curry

Szybki pomysł, jeszcze szybsze wykonanie a danie zniknęło w mgnieniu oka. Pachniało wspaniale, smakowało chyba jeszcze lepiej, no ale o to tu przecież

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- pierś z kurczaka, 2 szt.
- ryż , 400 g
- przyprawa curry, 2 łyżk.
- masło, 50 g
- brzoskwinia w puszce, 1 szt.

Sposób przygotowania:

W ramach przygotowań otwieramy puszkę brzoskwiń, owoce wykładamy na sitko żeby odciekły. Połówki brzoskwiń kroimy na cztery części. Ryż gotujemy na sypko w lekko osolonej wodzie. Piersi kurczaka myjemy, kroimy w kostkę średniej wielkości. Na dość dużej patelni roztapiamy masło w ilości takiej, żeby mięso się przysmażyło, ale żeby zostało go trochę, ponieważ stanowić będzie bazę do sosu. Kiedy kurczak nie będzie już surowy, wyjmujemy mięso, zostawiając na patelni samo masło. Wlewamy do masła sok z brzoskwiń, następnie dosypujemy kopiatą łyżkę przyprawy curry. Mieszamy chwilę tak, by wszystkie składniki dobrze się połączyły. Opcjonalnie możemy dodać odrobinę śmietany, by zagęścić sos. Wrzucamy do sosu mięso i pokrojone brzoskwinie. Gotujemy wszystko przez chwilę na małym ogniu. Podajemy z białym ryżem polanym odrobiną sosu. Pycha! :)