



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

## **Kurczak w sosie pikatnym**

albo inaczej łagodny kurczak w curry

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** duszone

**Liczba porcji:** dwie

### **Składniki:**

- pierś z kurczaka, 2 szt.
- kukurydza w puszcze, 0.5 szt.
- cebula, 1 szt.
- ogórek kiszony, 1 szt.
- papryka, 1 szt.
- przyprawa curry, 0 uncja
- pieprz, 0 uncja
- sól, 0 uncja
- majeranek, 0 uncja
- przecier pomidorowy, 0 uncja
- olej, 0 uncja

### **Sposób przygotowania:**

Tłuszcz rozgrzać, piers pokroić w paski i wrzucić na tłuszcz. Dodac przyprawy, kukurydzę, ogórka, paprykę i cebulę (pokrojone w kostkę) przykryć i dusić ok. 20 minut podając wodą aby się nie mprzypaliło. NA końcu dodac przecier. Po zagotowaniu można dodac posiekaną pietruszkę. POTrawę podawac z ryżem.

