

Рецепт необычайно вкусной курицы карри с ананасом.

Ингредиенты: Рецепт необычайно вкусной курицы карри с ананасом. Ингредиенты:

Куриное филе – 2 шт

Куриное филе – 2 шт Консервированный...

Консервированный ананас – 5 или 6 колечек

Перец сладкий – 1 шт

Одна луковица

Растительное масло – 3 ст.л

Рис – полстакана

Карри от «SONNENTOR» и соль – по вкусу

Это блюдо готовится довольно быстро. Заранее подготовьте филе курицы – куски лучше нарезать вдоль волокон на полоски. Ананасы, если они кружочками, порезать на 6-8 частей.

Перец очистить от хвостика и семян и нарезать на крупные кусочки.

Очистить и нарезать лук кубиками.

Разогреть растительное масло на сковороде и выложить в него нарезанную курицу.

Обжаривать курицу на сильном огне, периодически помешивая, до момента как жидкости в курице не останется.

Добавить лук и обжаривать еще 3 минуты. Посолить по вкусу курицу, добавить порошок карри от «SONNENTOR» Через 2-3 минуты добавить сладкий перец. Обжаривать в течение 10 минут, после добавить ананас и несколько минут держать на огне.

Отдельно можно отварить рис, если необходим гарнир.

Приятного аппетита!?