

Zupa curry z kurczakiem



Składniki

2 szt. - Pierś z kurczaka
2 szt. - Ząbek czosnku
Imbir
1 łyżeczka - Sól
1/2 łyżeczka - Pieprz
1/4 łyżeczka - Kolendra
mielona
1/4 łyżeczka - Ostra,
wędzona papryka
1/2 łyżeczka - Kurkuma
1/4 łyżeczka - Gałka
muszkatołowa
1 szt. - Papryka Zielona
1 szt. - Kolba kukurydzy
160 ml - Mleczko
kokosowe
500 ml - Bulion warzywny
lub z kury
2 łyżka - Olej kokosowy

Opis wykonania

Zupa curry z kurczakiem, kukurydzą i zieloną papryką oraz mlekiem kokosowym. Dobry przepis na zupy z kurczakiem to sposób bardzo sycące danie.

Kurczaka umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Oddzielić ziarna od kolby, paprykę pokroić w kosteczkę podobnej wielkości. Czosnek przecisnąć przez praskę. Imbir obrać łyżeczką i drobno posiekać. Kurczaka przełożyć do miski przyprawić: solą, pieprzem, papryką, kolendrą, kurkumą, gałką, czosnkiem i imbirem. Rozgrzać olej w garnku, podsmażyć kurczaka, dodać warzywa, wymieszać. Całość zalać bukionem i gotować, aż warzywa będą miękkie, dodać mleko kokosowe. Spróbować i ewentualnie doprawić do smaku.