



КАРРИ С КУРИЦЕЙ

Наши бабушки - путешественницы по Индии вдохновили меня на еще один остренький рецептик! Использовала все, что было под рукой. С мясом и овощами можно экспериментировать на свой вкус.

Понадобится:

курица (грудинка или бедра) - 600 граммов

брокколи - 300 граммов

цветная капуста - 300 граммов

лук - 1/2

острый перец - 1/2 стручка

чеснок - 2 зубчика

сушеная клюква - 2 столовые ложки

приправа карри - 1 столовая ложка

куркума - 1 столовая ложка

имбирь молотый- 2 столовые ложка

кориандр - 1/2 чайной ложки

кокосовые сливки (или молоко) - 200 миллилитров

Приготовление:

В сотейнике обжарь мелко порезанный лук на сливочном масле. Всыпь все специи, влей сливки и выдави чеснок. Помешивая, доведи до кипения и с помощью погружного блендера преврати в однородный соус. Курицу нарежь кубиками и обжарь на хорошо разогретой сковороде до золотой корочки. Брокколи и цветную капусту разбери на соцветия, помой, обсуши и выложи в сковороду с толстым дном вместе с обжаренной курицей.

Залей соусом карри. Добавь сушеную клюкву и нарезанный кольцами острый перец. Доведи до кипения, накрой крышкой, и туши еще 15 минут на среднем огне.

Можно подать с рисом.

На фото посуда и приборы [Family Decor](#).