

Sos Curry



Sos curry jest łatwym i szybkim daniem, którego można przyrządzić w komforcie kuchni lub w środku lasu.

Ilość sosu z podanego przepisu jest na 3 osoby.

W celu ułatwienia przygotowania sosu można zamiast jogurtu użyć bulionu zagęszczonego mąką pszenną.

Składniki

- 1 cebula
- 1 jabłko
- 1 pojedyncza pierś z kurczaka
- przyprawa curry
- jogurt naturalny (gęsty)
- sól i pieprz do smaku

Przepis

- Cebulę i jabłko podsmaż na niewielkiej ilości tłuszczu - a będą miękkie (ale nie brązowe)
- Pokrój mięso i podsmażaj z cebulą i jabłkiem. Dodaj dwie łyżki przyprawy curry.
- Wciśnij mieszankę z ognia i poczekaj chwilę aż się trochę ostudzi. Wmieszaj jogurt.
- Powoli podgrzewaj mieszankę, tak żeby jogurt się nie ściął.
- Dodaj do smaku soli i pieprzu.

Podawanie

Sos curry dobrze smakuje z ryżem. Można go również podać z chlebem lub warzywami.