YoungstarsWiki.org

SUBMITTED BY
LastGroove

ON
02.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Sos de curry



Sosul de curry este un preparat ușor și rapid, pe care îl poți pregăti fie în confortul bucătăriei, fie în mijlocul pădurii.

Cantitatea de sos din rețeta prezentată este suficientă pentru 3 persoane.

Pentru a ușura prepararea sosului, în loc de iaurt se poate folosi bulion îngroșat cu făină de grâu.

Ingrediente

- 1 ceapă
- 1 măr
- 1 piept de pui
- pudră de curry
- iaurt natural (dens)
- sare și piper după gust

Rețetă

- Căliți ceapa și mărul într-o cantitate mică de ulei până când se înmoaie (dar fără să se rumenească)
- Tăiați carnea în bucăți și căliți-o împreună cu ceapa și mărul. Adăugați două linguri de pudră de curry.
- Luați amestecul de pe foc și lăsați-l să se răcească puțin. Încorporați iaurtul.
- Reîncălziți ușor amestecul, având grijă ca iaurtul să nu se taie.
- Adăugați sare și piper după gust.

Mod de servire

Sosul de curry este delicios cu orez. Poate fi servit și cu pâine sau legume.

Weitere Informationen

Etichete
Rețetă

Vârsta
Nu sunt disponibile date.

Număr de participanți
1–20

Biblia
Această informație lipsește.

Material
Aproape fără efort

Descărcare fișier
Nu există descărcări de fișiere

KI Generierter Inhalt
Conținut
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/sos-de-curry