

Sharma z kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika amif



obco brzmiące ale pyszne

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka -
- przyprawa do kurczaka -
- ryż paraboliczny -
- kurkuma -
- sól -
- pieprz -
- olej -
- 3 łyżki majonezu -
- 3 łyżki kwaśnej śmietany -
- 2 ząbki czosnku lub czosnek granulowany -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1.Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, posypać przyprawą do kurczaka, polać niewielką ilością oleju i wymieszać. Odstawić na ok. 20 min.
- 2.** 2.Ugotować ryż, dodając do gotującej się wody pół łyżeczki kurkumy, szczyptę soli i łyżkę oleju.
- 3.** 3.Przygotować sos czosnkowy - wymieszać: 3 łyżki kwaśnej śmietany, 3 łyżki majonezu, zgnieciony czosnek. Przyprawić solą do smaku.
- 4.** 4.Mięso usmażyć na oleju i na tym samym tłuszczu podsmażyć ryż.