

Piletina u umaku od curry-a :)

Jutranja kava rezultirala je usmenom predajom jednog fantastičnog receptića koji je odmah isproban. Moja draga prijateljica i svjetska putnica Marija odala jedan od njenih jednostavnih i brzih recepata.

Radi se o jednostavnim sastojcima i još jednostavnijom pripremom. U nastavku pogledajte sastojke i možda ve? sutra ovo bude vaš ručak :)



Za dvije osobe:

200 g pile?ih prsa

1 zelena paprika

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

1 crvena paprika
1 luk srednje veličine
malo ulja
sol, papar i mješavina začina (vegeta, kotany)
200 ml vrhnja za kuhanje
2 čajne žličice curry praha

Poslužiti uz tjesteninu bilo kojeg oblika, u mojem slučaju penne (250 g)

Skuhati tjestelinu po uputama na vrećici te procijediti i ostaviti sastrane.

Piletinu narezati na kockice i začiniti solju, paprom i mješavinom začina te popržiti na naglo na malo ulja. Staviti sastrane.

Na zagrijanom ulju na kojem ste pržili piletinu pržiti krupno nasjeckani luk te nakon što omekša dodati papriku nasjeckanu na kockice. Sve lagano pržiti dok ne omekša te pod kraj dodati piletinu.

Sve zajedno pomiješati i ostaviti da se "spaja" cca 1 minutu. Podlijati vrhnjem za kuhanje u koje dodajemo 2 čajne žličice curry praha.

Miješati dok se sve ne poveže pa poslužiti vruće sa gore spremnom tjesteninom.

Hvala Mariji na receptu :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

