

KURCZAK W SOSIE CURRY Z POMIDORAMI

„Tego kurczaka zaczęłam robić, gdy po podróży z krajów arabskich przywiozłam sobie aromatyczne przyprawy. To prosty obiad, ale w nowym wydaniu. Domownicy napewno będą zaskoczeni. Z powodzeniem możecie przygotować takiego kurczaka wcześniej, a później jedynie go odgrzać.”



SKŁADNIKI:

- 1 kg udek z kurczaka
- 3 ząbki czosnku
- Pół cebuli
- 3-4 łyżeczki przyprawy curry
- 400 g passaty pomidorowej
- Sól i pieprz
- 150 ml śmietanki 30% lub ewentualnie śmietana kwaśna 18%
- Olej

PRZYGOTOWANIE:

- Udka delikatnie osolić i opieprzyć, podsmażyć na patelni na kilku łyżkach oleju i przełożyć do naczynia żaroodpornego. (Jeśli nie macie czasu nie musicie podsmażać).
- Następnie obsypać kurczaka w przyprawie curry, dodać rozgniecione ząbki czosnku, pokrojoną w piórka cebulę i wszystko zalać passatą. Zamknąć naczynie żaroodporne.

- Piec w piekarniku przez około 1 godzinę i 20 minut w 170 stopniach.
- Po tym czasie wyciągnąć naczynie z piekarnika, uduka wyciągnąć, sos przelać do garnuszka, dodać śmietankę (uprzednio ją hartując dodając do niej kilka łyżek sosu przed wlaniem) i zagotować. Doprawić ewentualnie solą, pieprzem lub cukrem.
- Podawać z ryżem, ja podałam z gotowymi kluskami ziemniaczanymi. Smakowało obłędnie.