

detkityumen.ru

Куриная грудка с карри



Где готовим?

Мультиварка

Ингредиенты:

Куриная грудка 1 шт

Кари 1 ч. ложка

Соль 0,5 ч. ложки

Молотый Черный Перец 0,5 ч. ложки

Приготовление:

Специя кари вкусней всего сочетается с курицей. В этом рецепте точно передается вкус курицы и приятная острота. Грудка не засушивается, остается сочной. Попробуйте рецепт, если вы любитель этой специи.

Промыть грудку, снять шкурку.

Натереть её солью, перцем и кари. Больше никаких специй не надо, а то вкус затеряется.

В мультиварочную чашу нальем два стакана воды и установим сверху контейнер для варки на пару. Кладем туда курицу.

Куриную грудку готовим в мультиварке на пару в течение 35-40 мин., это зависимости от ее размеров.

Аромат идет на всю кухню, можно подавать к столу.

03.11.2014

[МамаСыночка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/164/